



NUORTEN

ATERIAPALVELUJEN TUOTELAATU

TOTEUTUKSEN VAATIMUKSET JA RUOKAILEVAN ASIAKKAAN NÄKEMYKSET ATERIAPALVELUJEN KEHITYKSEN SUUNTIMINA

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala			
Koulutusohjelma Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma			
Työn tekijä(t) Sirpa Kurki			
Työn nimi Nuorten ateriapalvelujen tuotelaatu. Toteutuksen vaatimukset ja ruokailevan asiakkaan näkemykset ateriapalvelujen kehityksen suuntimina.			
Päiväys	9.12.2013	Sivumäärä/Liitteet	107 / 13
Ohjaaja(t) Anja-Riitta Keinänen			
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Leijona Catering Oy			
<p>Tiivistelmä</p> <p>Julkishallinnolle tuotetut nuorten ateriapalvelut kilpailutetaan julkisen hankintalain (Hankintalaki; 348/2007) ja sen nojalla annetun asetuksen(hankinta-asetus; 614/2007)mukaisesti. Ateriapalveluja hankkiva taho määrittelee tarjouspyyntöön ateriapalveluja kilpailutettaessa tuotelaatukriteerit, jotka määrittelevät ateriansisältöä, ravitsemuslaatuja ja muita aterian kokonaislaatuun vaikuttavia tekijöitä. Laatuksiteerit voivat olla tarjouspyyntöjen vertailussa ehdottomina laatuvaatimuksina pisteytettynä tai vertailuperusteena voi olla pelkästään tarjouksen kokonaishinta. Julkishallinnon tarjoamat ateriapalvelut vaikuttavat merkittävästi ruokapalveluita käyttävien terveyteen ja hyvinvointiin. Määritelty laatuaso vaikuttaa ruokailijoiden tyytyväisyyteen ja sen avulla voidaan opastaa nuoria ruokailijoita terveellisiin ruokavalintoihin myös vapaa-ajalla ja myöhemmissä elämänvaiheissa. Nuorten ateriapalvelujen laatuasoa määritellään ja kuvataan valtion ravitsemusneuvottelun laatuissa ravitsemus-suosituksissa, kouluruokailusuosituksissa ja korkeakouluruokailusuosituksissa. Ateriapalveluja tuottavat yritykset sitoutuvat noudattamaan ateriapalvelutalajan kanssa sovitut laatuksiteerejä. Tuotelaatuvaatimuksia tulee lisäksi yrityksen laatujärjestelmien- ja sertifikaatien kautta sekä yrityksen strategiasta. Tuotelaatutoiveita seurataan asiakastyytyväisysmittausten avulla ja muuttuvia asiakastarpeita voidaan ennakoita tulevaisuussuunnitelmien ja kuluttajatuutkimusten avulla.</p> <p>Tämän tutkimuksen tavoitteena oli selvittää miten erilaiset tuotelaatuvaatimukset näkyvät nuorten ateriapalvelujen kilpailutuksissa, miten ne huomioidaan ateriapalvelujen tuottamisessa ja miten kiinnostuneita ruokailijat ovat niistä. Tutkimusaineiston empiirinen osa kerättiin kyselytutkimuksena kuopiolaisilta 16 – 24 vuotiailta nuorilta ja haastatteleamalla kuopiolaisille nuorille ateriapalveluja tuottavien yritysten edustajia. Tämän tutkimuksen perusteella nuorten ateriapalvelujen kilpailutuksissa on valintakriteereihin sisällytettynä hyvin ravitsemuslaatu, mutta vaihtelevasti muita tuotelaatuun vaikuttavia tekijöitä. Myös ateriapalveluja tuottavat tahot huomioivat toiminnassaan hyvin ravitsemuslaadun sekä vaihtelevasti muita tuotelaatuun vaikuttavia tekijöitä, mutta tuotelaadusta tiedottaminen asiakkaille voisi olla aktiivisempaa. Ruokailijat ovat kiinnostuneita aterian terevelliisyydestä, turvallisuudesta ja suomalaisuudesta. Aterian tuotelaatutekijöistä ruokailijoille tärkein on maku, mutta myös aterian terveellisyys ja sen ammattitaidolla, ravintolan omin reseptein valmistamista arvostetaan. Maksuvalmiuden perusteella arvostetaan suomalaisia ja paikallisia tuotteita. Ekologisuus ja eettisyys kiinnostavat osaa ruokailijoista ja ne ovat tärkeitä erityisesti kasvisruokailijoille. Ateria valikoimiin toivotaan enemmän perinteisiä kotiruokia. Aterian laadusta ei anneta aina palautetta, vaikka siihen ei oltaisi tyytyväisiä. Ateriapalveluja tarjoavissa yrityksissä ollaan hyvin tietoisia asiakastoiveiden suunnasta. Erilaisia kampanjoita aterian ekologisuudesta ja eettisyydestä voisi järjestää useammin yhteistyössä tilaavan asiakkaan ja ruokailijoiden kanssa.</p>			
<p>Avainsanat</p> <p>Ateriapalvelut, tuotelaatu, ravitsemuslaatu, ravitsemus, terveellisyys, nuoret, opiskelijaruokailu</p>			

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hospitality Management			
Author(s) Sirpa Kurki			
Title of Thesis Product quality in catering for young people. Execution demands and customer views as guidelines for the development of catering services.			
Date	9.12.2013	Pages/Appendices	107 / 13
Supervisor(s) Anja – Riitta Keinänen			
Client Organisation /Partners Leijona Catering Oy			
<p>Abstract</p> <p>The catering services for young people produced for public administration are put out to tender according to public procurement act (public procurement act 348/2007). When an invitation for tenders is put out for catering services the party buying them defines the quality criteria concerning meal contents, nutritional value, and other factors affecting the product's overall quality on the request for proposals.</p> <p>When comparing quotations the quality criteria may act as definite requirements against which the proposals are scored. In some cases the only factor considered is the overall price of the quotation.</p> <p>The catering services offered by public administration have a significant impact on the health and well being of those using the service. A specified standard of quality affects diner satisfaction and it can be used to guide young diners to make healthy food choices both in their free time and at later stages in life.</p> <p>The standard of quality in youth catering is defined and described in the nutrition guidelines and school-meal guidelines put together by the national Advisory Council of Nutrition.</p> <p>The companies producing catering services commit to following the quality criteria agreed together with those ordering the services. Product quality requirements are also brought in by the company's quality systems, -certificates and the company's strategy.</p> <p>The aim of this research was to find out how the different product quality requirements are shown in the process of bidding for the youth's catering services, the ways in which these requirements are taken into consideration during production and how interested the diners are in them.</p> <p>The empirical part of the research data was collected through a survey given to young people in Kuopio and by interviewing representatives of companies providing catering to Kuopio's youth.</p> <p>Based on this research the nutritional quality of products is well considered when catering services are put out to tender and varying levels of consideration are given to other factors affecting quality.</p> <p>The parties producing catering services were found to consider nutritional quality in their practices and give a varying degree of consideration to other factors affecting product quality. It was found however, that more information on these could be given to the consumers.</p> <p>The diners are most interested in the levels of healthiness, safety and Finnish origin of the meals.</p> <p>For the diners, the taste is the most important factor of product quality, but healthiness and professional preparation using restaurants own recipes is also valued. Based on the customers willingness to pay, the usage of local and Finnish produce is appreciated. Ecological and ethical matters interest some diners and they matter especially to the vegetarians. More of traditional, wholesome foods are desired on the menus.</p> <p>It was found that feedback on the quality of the meals is not always given, even if the customers are not satisfied with it. The companies providing catering are very aware of the general direction of the customers wishes.</p> <p>Different campaigns on the ecology and ethics of the meals could be organised more often in cooperation with the ordering customers and diners. Product quality preferences can be monitored by measuring customer satisfaction levels and the changing customer needs can be predicted with the help of future predictions and consumer-research.</p>			
<p>Keywords</p> <p>catering services, product quality, nutritional value, nutrition, healthiness, youngsters, student-dining</p>			

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO.....	8
1.1	Tutkimusongelmat	8
1.2	Tutkimuksen tavoitteet	8
2	NUORTEN ATERIAPALVELUT	9
2.1	Kouluruokailu	10
2.2	Opiskelijaruokailu	12
2.3	Asevelvollisten ruokailu	14
3	NUORTEN ATERIAPALVELUN TUOTELAATUVAATIMUKSET	15
3.1	Ravitsemuslaatu	16
3.1.1	Ravitsemussuositukset.....	18
3.1.2	Sydänmerkki-ateriajärjestelmä.....	22
3.1.3	Ateriakokonaisuus	24
3.1.4	Malliateria ja ruokalistan vaihtelevuus	24
3.2	Ympäristövastuu.....	26
3.2.1	Lähirooka	28
3.2.2	Luomu	29
3.3	Ruokaturvallisuus	31
3.3.1	Omavalvonta	32
3.3.2	Jäljitettävyys.....	33
4	NUORTEN KULUTTAJA-ASIAKAS TARPEITA ATERIAPALVELUILLE.....	35
4.1	Tutkimus Suomalaisen ruokakulttuurin arvostuksesta	37
4.2	Vastuullinen kuluttaminen	39
4.2.1	Reilu-kauppa	40
4.2.2	LOHAS	41
4.3	MIRHAMI – tutkimus.....	42
4.4	Ruokailevan asiakkaan vaatimukset tulevaisuustutkimuksen valossa	44
5	RUOKAPALVELUJEN KILPAILUTTAMINEN	45
5.1	Tuotteeseen kohdistuvat laatuvaatimukset	46
5.2	Tarjouspyyntöjen tarkastelua.....	47
6	ERI TOIMIJOIDEN NÄKEMYKSIÄ RUOKAPALVELUTUOTTEEN KEHITYSSUUNNISTA	50

6.1	Elintarviketuotanto ja kulutus	50
6.2	Ruokapalvelun tuottajat.....	51
7	TUTKIMUS NUORTEN ATERIAPALVELUJEN TUOTELAATUUN VAIKUTTAVISTA TEKIJÖISTÄ	53
7.1	Kehittämistyön lähestymistapa	53
7.2	Kyselytutkimuksen tavoitteet	54
7.3	Kyselytutkimuksen kohderyhmät.....	54
7.4	Kyselytutkimuksen toteuttaminen.....	56
7.4.1	Mitta-asteikko	57
7.4.2	Tilastollinen analyysi	58
7.4.3	Kyselytutkimuksen luotettavuus	59
7.5	Haastattelun kohderyhmä	61
7.5.1	Puolistrukturoituhaastattelu tiedonkeruun menetelmänä	62
7.5.2	Haastattelujen käytännönjärjestelyt	63
7.5.3	Haastatteluaineiston analyysi ja tulkinta	64
7.5.4	Haastatteluaineiston luotettavuus.....	65
8	TUTKIMUSTULOKSET.....	67
8.1	Kyselytutkimus nuorille ruokailijoille	67
8.1.1	Ruokavalinnat.....	68
8.1.2	Merkitys ja vaikutus ruokavalinnoilleni	72
8.1.3	Lautasjäte	79
8.1.4	Odotukseni ja toiveeni.....	79
8.1.5	Tuotelaatutekijöiden välinen korrelaatio.....	82
8.2	Haastattelujen sisällönanalyysi	84
8.2.1	Ravitsemuslaatu	84
8.2.2	Tuotelaatu ja tuotevalikoimat	86
8.2.3	Tuoteturvallisuus	87
8.2.4	Asiakastarpeet.....	89
8.3	Kyselyn ja haastattelututkimuksen tulosten vertailua tuotelaadun merkityksestä ja asiakkaiden odotuksista	91
9	POHDINTA.....	95
	LÄHTEET	103

LIITTEET

Liite 1. Kyselytutkimus

Liite 2. Teemahaastattelurunko

Liite 3. Tilastoarvot vastauksista kysymyksiin; mieltäni, olen kiinnostunut ja arvostan

Liite 4. Tilastoarvot vastauksista kysymyksiin suomalaisuudesta ja maksuvalmiudesta

Liite 5. Tilastoarvot vastauksista kysymyksiin; toivoisin enemmän valikoimaan

KUVAT

Kuva 1. Sydänmerkki

Kuva 2. Malliateria / Lautasmalli

Kuva 3. Reilun kaupan merkki

Kuva 4. Tapaustutkimuksen vaiheet

Kuva 5. Haastatteluaineiston analyysi vaiheet

KUVIOT

Kuvio 1. Ruokaympyrät

Kuvio 2. Taloustutkimuksen tulokset kouluaterian tuotelaatutekijöistä keskiarvoina

Kuvio 3. Opiskelijaruokailusta itse maksavien ja ei itse maksavien prosentuaalinen jakauma

Kuvio 4. Ruokailun useus opiskelijaravintolassa prosentteina

Kuvio 5. Syyt jos ei ruokaile opiskelijaruokailussa päivittäin prosentteina

Kuvio 6. Malliaterian mukaisesti aterian koostamisen useus prosentteina

Kuvio 7. Mielipiteiden positiivisuus lounasruokailun laatutekijöihin keskiarvoina

Kuvio 8. Aterian laatutekijöiden kiinnostavuus keskiarvoina

Kuvio 9. Aterian tuotelaatutekijöiden tärkeys keskiarvoina

Kuvio 10. Maksuvalmius suomalaisesta tuotteesta eri tilanteissa prosenttiosuuksina

Kuvio 11. Maksuvalmius erilaisista tuotelaatutekijöistä keskiarvoina

Kuvio 12. Sukupuolten välinen vertailu maksuvalmiudesta eri tuotelaatutekijöistä

Kuvio 13. Kaikkien vastaajien toiveet aterian tuotelaatuvalikoimista keskiarvoina

Kuvio 14. Sukupuolten välinen vertailu toiveista ateriapalvelujen tuotevalikoimiin keskiarvoina

Kuvio 15. Ikäryhmien välinen vertailu tuotelaatu toiveista valikoimiin keskiarvoina

Kuvio 16. Tulevaisuutta koskevat mielipiteet keskiarvoina

Kuvio 17. Ruokailijoiden ja ruokapalvelutoimijoiden näkemykset aterian tuotelaatu ominaisuuksien kiinnostavuudesta keskiarvoina

Kuvio 18. Ruokailijoiden ja ruokapalvelutoimijoiden näkemykset aterian laatuominaisuuksien tärkeydestä keskiarvoina

Kuvio 19. Ruokailijoiden ja ruokapalvelutoimijoiden näkemykset aterian tuotelaatu toiveista valikoimiin keskiarvoina

Kuvio 20. Näkemyksiä tulevaisuudesta, vertailua ruokailijoiden ja ruokapalvelutoimijoiden vastauksista keskiarvoina.

TAULUKOT

Taulukko 1. Energian tarve suhteessa fyysiseen aktiivisuuteen

Taulukko 2. Tarjouspyyntöjen vertailua

Taulukko 3. Vastaajien prosentuaalinen jakauma sukupuolittain ja oppilaitoksittain

Taulukko 4. Vastaajien ikäjakauma oppilaitoksittain prosentteina

Taulukko 5. Asumismuoto ikäluokittain prosentteina

1 JOHDANTO

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on tuoda esiin nuorten joukkoruokailua ohjaavia tuotelaatuvaatimuksia ateriapalvelujen kilpailutuksen, ruokapalvelutoimijan ja ruokailevan asiakkaan näkökulmista. Työssä selvitetään asiakastarpeiden ja toiveiden vaikuttavuutta ateriapalvelujen kehityssuuntaan ja tarkastellaan, miten nämä tekijät, vaatimusten ohella, näkyvät ateriapalvelujen kilpailutuksissa ja ateriapalvelujen tuottamisessa aina asiakkaalle saakka. Tarkastelun lähtökohtina ovat nuorten joukkoruokailulle asetetut tuotelaatuvaatimukset ja julkisten hankintojen ateriapalvelujen kilpailutusten tuotelaatukriteerit. Nuorten kiinnostusta yleisellä tasolla ruokapalvelun tuotelaatuun liittyviin tekijöihin peilataan suomalaisen ruokakulttuurin arvostustutkimuksessa esille tulleisiin tekijöihin sekä ateriapalvelun tulevaisuustutkimuksissa esitettyihin näkemyksiin ateriapalvelujen laadullisista kehityssuunnista.

1.1 Tutkimusongelmat

Työssä selvitetään kyselytutkimuksen avulla kuinka tärkeitä erilaiset ateriapalvelun tuotelaatuvaatimukset ovat kuopiolaisten nuorten mielestä, millaisia tekijöitä he pitävät tärkeinä ja millaisia tuotelaatu odotuksia heillä on. Aterian maku, täyttyvyys, edullisuus, monipuolisuus ja hyvä palvelu ovat yleisesti asiakastyytyväisyyteen vaikuttavia ja mitattavia laatutekijöitä. Mitä muita tuotelaatuun vaikuttavia tekijöitä ruokapalvelujen toteutuksessa on huomioitava ja mikä niiden merkitys on asiakkaille suhteessa yleisesti mitattaviin asiakastyytyväisyysmittareihin? Ovatko ruokapalveluja tuottavat tahot hyvin perillä asiakastarpeista ja toiveista? Eroavatko ruokailijan ja ruokapalveluntuottajien näkemykset ruokapalvelun tuotelaadun kehittämistarpeista? Kuopiossa nuorten ruokapalveluja tuottavien yritysten edustajat osallistuivat teemahaastattelun avulla tähän tutkimukseen.

Tässä opinnäytetyössä keskitytään ateriapalvelujen tuotelaatuun liittyviin vaatimuksiin ja asiakastarpeisiin ja selvitetään niiden näkyvyys ja merkittävyys käytännön ruokailutilanteissa. Työssä ei käsitellä muita ruokapalvelun kokonaislaatuun ja asiakastyytyväisyyteen vaikuttavia tekijöitä, kuten aterian hinta, asiakaspalvelu ja ruokailuympäristön viihtyisyys.

1.2 Tutkimuksen tavoitteet

Tutkimuksen lopputuloksena tavoitellaan kehittämisehdotuksia ateriapalvelujen tuottajille asiakaslähtöisyyden lisäämiseksi. Tuloksien perusteella voidaan kehittää asiakaspalautemittareita ja tavoitellaan asiakastiedon lisäämistä ateriapalvelujen kilpailuttamiseen ja nuorten ravitsemuksen kokonaisvaltaiseen suunnitteluun.

2 NUORTEN ATERIAPALVELUT

Julkisten palvelujen tilaajia tai tuottajia ovat joko kunnat tai valtio. Julkisia palveluita ovat esimerkiksi sairaanhoito, poliisitoimi, koulut, vankeinhoito ja puolustusvoimat. Julkisilla palveluilla on useita eri asiakkaita ja intressitahoja. Niiden loppukäyttäjät ovat usein eri tahoja, kuin palvelun tilaaja ja maksaja, joten loppukäyttäjillä on vähän valinnanvaraa eri palveluiden ja palveluntarjoajien suhteen. Palvelut rahoitetaan pääasiassa verovaroin ja poliittiset päätökset vaikuttavat resurssien jakoon eri palveluiden välillä. (Lönnqvist & Jääskeläinen & Kujansivu 2010, 50.)

Julkisella sektorilla on erittäin merkittävä rooli suomalaisten ravitsemus- ja kulutuskäyttäytymisen ohjaamisessa, erityisesti lasten ja nuorten osalta. Joukkoruokailun piirissä on päivittäin 75 prosenttia suomalaisista. Julkisen sektorin ammattikeittiöillä on myös merkittävä tehtävä kestävien elintarvikevalintojen edistämiseksi. (Haapanen & Hyrkkänen & Korhonen, 2010, 38.) Suomalaiset syövät n.165 kertaa vuodessa julkisissa keittiöissä, joita on n. 9000 kpl. Julkinen sektori käyttää vuodessa n. 350 miljoonaa euroa raaka-aineiden ja ruoan hankintaan, joten kunta-päättäjillä on merkittävä rooli alueen ruokapäätöksissä. (Åström, 2013, 2.)

Ruokalistasuunnittelulla ja elintarvikevalinnoilla voidaan tukea alueellista hyvinvointia sekä maaseudun elinvoimaisuutta. Myös huoltovarmuuden näkökulmasta julkiset keittiöt ovat tärkeässä asemassa varauduttaessa kriisitilanteiden elintarvikehuollon turvaamiseen. Jotta ammattikeittiöt pystyvät toteuttamaan kestäviä valintoja, tarvitaan hankinta- ja prosessiosaamiseen keskittyvää käytännön tason neuvontaa sekä opetusta ja koulutusta. (Haapanen ym. 2010, 41.)

Ruoan laatu on pystyttävä takaamaan julkisissa organisaatioissa. Muun muassa kouluruokailun tasoa on voitava nostaa. Julkisen sektorin ruokapalveluille tulee taata riittävät resurssit ja määrärahat. Säästetyt eurot näkyvät suoraan lasten tai vanhusten lautasilla. Kansalaiset tuntevat aiempaa enemmän olevansa itse vastuussa ratkaisuksistaan, erityisesti ruoan suhteen. Kuluttajien asenteet ovat osa ruokaketjun toimintaympäristöä.

Tämä näkyy muun muassa kuluttajien toiveina laajasta tuotevalikoimasta, lähiruosta, haluna tehdä asiat itse tai että ruoka on tuotettu määrättyllä tavalla. Osalle kuluttajista vastuu ilmenee taas lisääntyneenä tiedontarpeena elintarvikkeiden tuotantotavoista ja niiden vaikutuksista (Haapanen ym. 2010,42)

Julkiset ruokapalvelut koskettavat lähes kaikkia suomalaisia jossakin elämänvaiheessa. Julkisen ruokapalvelun on oltava asiakkaaseen päin laadukasta, on tuottajana sitten oma ruokapalveluyksikkö tai ulkopuolinen palveluntuottaja.

Julkisten ruokapalvelujen välittämä viesti eri asiakasryhmille muokkaa väistämättä ruokakulttuuria ja muovaa osaltaan kuluttajien näkemyksiä myös henkilökohtaisten ruokailutottumisten osalta. (Ruokasuomi 2010.)

2.1 Kouluruokailu

Suomi ja Ruotsi ovat ainoita maita maailmassa, joissa valtio takaa maksuttoman kouluruoan joka päivä. Maksullisena kouluruokailua on organisoitu monissa maissa, pääasiassa maksajina ovat lasten vanhemmat ja lisänä valtion tai kuntien tuki. Joissakin maissa koululaiset tuovat mukanaan kotoa eväät, joita täydennetään koululta ostettavilla tuotteilla. Joissakin maissa on tapana, että lapset- ja nuoret menevät puolilta päivin koteihin lounaalle tai ostavat pikaruokaa. Useissa maissa kouluilla myydään aterioita pakattuina ja tarjolla on myös aamiaista. Vähävaraisimpia tuetaan lounaan maksuissa. (Harper, Wood & Mitchell 2008.)

Suomessa kouluruokailun järjestämisestä säädetään opetuslaeissa: Perusopetuslaki 628/1998, 31§, Lukiolaki 629/1998, 28§ ja Laki ammatillisesta koulutuksesta 630/1998, 37§. Lainsäädäntö takaa maksuttoman päivittäisen aterian esi- ja perusopetuksesta lähtien toisen asteen opintojen loppuun. Perusopetuslaissa todetaan lisäksi, että ”opetukseen osallistuvalla on annettava jokaisena työpäivänä tarkoituksenmukaisesti järjestetty ja ohjattu, täysipainoinen ateria. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2008, 5.)

Kouluruokailu on oleellinen osa koulun opetus- ja kasvatustehtävää. Kouluaikaisen ruokailun tarkoituksena on edistää oppilaan hyvinvointia sekä tervettä kasvua ja kehitystä. Hyvin suunniteltu ja rytmitetty kouluruokailu ja ateriat, jotka oppilaat myös säännöllisesti syövät, ylläpitävät oppilaan työvireyttä koulupäivän aikana ja vähentävät levottomuutta oppitunneilla. Valtion ravitsemusneuvottelukunta pitää erittäin tärkeänä, että jokainen oppilas syö kouluaterian päivittäin, sellaisena kokonaisuutena kuin se on suunniteltu. Tutkimusten mukaan suurin osa kouluravintoiloissa ruokailevista syö pääruokaa, mutta moni jättää aterian muita osia syömättä. Lisäksi epäterveellisten välipalojen syöminen on yleistä, mikä näkyy varsinkin ylipainon lisääntymisenä ja suun terveyden heikkenemisenä. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2008, 6.)

Kouluruokailuun panostaminen on kannattavaa investointia tulevaisuuteen ja tuosäästöjä myöhemmin. Ravitsemuksellisesti täysipainoiseksi ja tarkoituksenmukaiseksi suunniteltu kouluaikainen ruokailu edistää terveellisten ruokatottumusten sisäistämistä. Lapsuudessa ja nuoruudessa opitut hyvät syömistottumukset ennaltaehkäisevät monia terveysongelmia ja vähentävät näin kunnan terveysmenoja tulevaisuudessa.

Kunnan tulee osoittaa riittävät taloudelliset ja henkilöstön määrään liittyvät resurssit kouluruokailun toteuttamiseksi täysipainoisesti, tarkoituksenmukaisesti ja ohjautusti. Valtion ravitsemusneuvottelukunta pitää erittäin tärkeänä, että jokainen oppilas syö kouluaterian päivittäin, sellaisena kokonaisuutena kuin se on suunniteltu. Kouluruokailun käytännön toteuttaminen on kuntien ja koulujen itsenäisesti päättämää ja järjestämää. Ruokalistojen suunnittelua ohjaavat valtion ravitsemusneuvottelukunnan ravitsemussuositukset.

Kaikkiin kouluihin olisi hyvä perustaa ruokailutoimikunta, johon kuuluisi koulun johtoa, terveydenhuollon edustaja, oppilaita, opettajia, ruokapalveluhenkilöstöä ja oppilaiden vanhempia. Toimikunnan tehtävänä on ottaa kantaa kouluruokailuun ja sen järjestämiseen. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2008,5 – 6.)

Kaikista Englannin kouluista 95 %:ssa on oma hallitus. Kouluhallitusten pääasialliset tehtävät ovat liittyneet, opetuksen kehittämiseen ja oppilaiden terveyden ja turvallisuuden edistämiseen esimerkiksi turvallisten koulumatkojen ja välitunti ympäristön kehittämiseen. Oppilaat ovat mukana hallituksessa muodollisesti, demokraattisen päätöksenteon vuoksi. Koulun hallitusten toiminta on sattanut olla muodollista ja oppilaiden mielipiteitä on mahdollisesti manipuloitu aikuistan taholta, heidän toivomaansa suuntaan. Englannissa on huomattu, että osallistamalla oppilaita aidosti koulua ja sen toimintoja koskevien päätösten tekoon, niiden toteutus onnistuu paremmin käytännössä. Kouluille on perustettu SNAGS(= School Nutrition Action Groups), joka keskittyy ruokakasvatukseen ja koko koulun ruokakulttuurin edistämiseen. Ryhmän tehtävänä on linkittää viralliset säädökset osaksi elämässä tarvittavien taitojen oppimista tiedotuksen avulla. Ryhmä tarjoaa keinoja purkaa raja-aitoja oppilaiden, ruokapalvelutoimijoiden ja koulun johdon väliltä. Ryhmään kuuluu eri-ikäisiä oppilaita, opettajia, koulun johtoa, ruokapalveluhenkilöstöä ja oppilaiden vanhempia. Ryhmä on vaikuttanut koululla tarjottavien välipalojen laatuun, kiinnittämällä niiden terveellisyyteen enemmän huomiota, sekä ruokailutapoihin. Ryhmän tehtävä on myös tukea kansallisia ruokaan liittyviä kampanjoita. Pidempiaikaisia kansallisia kehityshankkeita koordinoi FFLP(Food for Life Partnership). FFLP on koko Englannin laajuinen ohjelma peruskouluille. Ohjelman avaintemoja ovat lasten ruoanlaittotaitojen kehittäminen, maataloilla vierailut ja perehtyminen SNAGS:n toimintaan.

Kouluilla teemoina ovat kouluruoan laatu, ruoka- ja ravitsemustiedon opetus. Tarkoituksena on lisätä kouluruoan paikallisuutta, kausiluonteisuutta ja luomuruoan käyttöä omilla paikkakunnilla. Lisäksi keittiöltä toivotaan enemmän tiedotusta ruokaan käytettävistä aineksista ja miellyttävämpiä ruokailuaikoja. Ohjelma osallistaa kaikkia ruokatuotteisiin vaikuttavia tahoja, oppilaat mukaan lukien, kehittämään koko koulun ruokakulttuuria hyvinvointia ja terveyttä edistäväksi. Ohjelmaan lähti mukaan 72 koulua, jotka toimivat lippulaivoina muille. (Orme & Jones & Salmon & Weitkamp & Kimberlee, 2012, 168 – 172.)

2.2 Opiskelijaruokailu

Opiskelijaruokailu parantaa opiskelukykyä tukemalla jaksamista, opiskeluvireyttä ja -viihtyvyyttä sekä edistää terveellisiä elintapoja ja hyvinvointia.

Opiskelijaruokailun avulla voidaan vaikuttaa opiskelijoiden ruokaan liittyviin tietoihin ja asenteisiin sekä ruokailutottumuksiin, jotka heijastuvat myös opiskelun jälkeisiin elämänvaiheisiin. Opiskelijaruokailulla on siten myös tärkeä kansanterveydellinen merkitys. Opiskelija-aterian ravitsemuslaadun tulisi vastata luotettavia tutkimuksiin perustuvia ravitsemussuosituksia. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2011, 6-7.)

Korkeakouluopiskelijoiden ruokailua tuetaan valtion varoin Kelan maksamalla ateriatuella. Tuki antaa opiskelijoille mahdollisuuden nauttia monipuolinen ateria kohtuulliseen opiskelijahintaan. Kela edellyttää, että opiskelijoiden ateriapalveluista ja niiden kilpailutuksesta vastaavat tahot huomioivat päätöksissään ja järjestelyissään suosituksessa esitettyt opiskelijaruokailua koskevat periaatteet viimeistään siirtymäkauden päättymiseen (1.1.2013) mennessä. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2011, 6-7.)

Ravinnolla on huomattava vaikutus väestön terveyteen kaikissa elämänvaiheissa. Tämä koskee myös opiskeluvaihetta. Opiskelupäivän aikana nautittu maittava ja suositusten mukainen ateria tukee opiskelijoiden terveyttä ja hyvinvointia sekä pitää yllä opiskeluvireyttä. Tämän vuoksi on perusteltua, että sekä yliopisto- että ammattikokeakouluopiskelijoiden ruokailua tuetaan valtion varoin ateriatuen muodossa. Valtion tulee rahoituksellaan varmistaa, että suositusten mukainen ruokailu voidaan toteuttaa. Valtioneuvoston asetuksessa (564/2003) korkeakouluopiskelijoiden ruokailun tukemisen perusteista määritellään avustuksen myöntämisen edellytykset ja ateriatukeen oikeuttava ateriakokonaisuus sekä aterioiden enimmäis- ja vähimmäishinnat. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2011, 6-7)

Ateriatuen määrä ja käyttötarkoitus vahvistetaan vuosittain valtion talousarviossa. KELA ja Valtion ravitsemusneuvottelukunta perustivat työryhmän uudistamaan v. 2008 päivitettyä korkeakouluruokailun suositusta ja viimeisin päivitys valmistui v. 2011. Tuen saadakseen opiskelijaravintolan pitää tarjota Sydänmerkin periaatteita noudattavia aterioita, joissa rasvan laatu ja suolan määrä ovat kohdallaan. Ateriatuen määrä ja käyttötarkoitus vahvistetaan vuosittain valtion talousarviossa. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2011, 6-7.)

Maailmalla useissa maissa opiskelijaruokailu on maksullista. Opiskelijoilla on mahdollisuus ostaa erityyppisiä aterioita kouluilla, tuoda omia eväitä, ostaa ruokaa välipala automaateista tai poistua lounastauolle, joko kotiin tai lähistöllä sijaitseviin ruokailupaikkoihin. Usein koulujen lähistöllä on paljon pikaruokaa tarjoavia ravintoloita. Yhdysvalloissa Los Angelesissa huolestuttiin opiskelijoiden huonoista ravitsemustavoista, kasvavasta ylipainosta ja heidän käyttämiensä välipala- automaattien tuotevalikoimasta. Koko maassa kampanjoitiin voimakkaasti terveellisempien välipalojen ja juomien puolesta.

Tutkimuksen avulla haluttiin selvittää, miten koulussa nautittu ruokailu vaikuttaa lukiolaisten ruokailuun vapaa – ajalla. Tutkimuksessa kokeiltiin vaikuttaako koulussa annettu ravitsemuskasvatus ja tiedotus, opiskelijoiden ruokavalintoihin vapaa-ajalla.

Ravitsemus on kansanterveyden kannalta kokonaisvaltaisesti vaikuttavaa ja ajateltiin, että pelkästään koulussa tapahtuvan ravitsemustiedon ja terveellisten aterija juomavaihtoehtojen tarjoaminen ei yksin riitä korjaamaan maata jo pitkään vaivannutta huonojen ravitsemustapojen aiheuttamaa nuorten ylipainon kasvua. Kouluissa lisättiin tiedotusta terveellisimmistä aterija vaihtoehtoista ja rajoitettiin epäterveellisten tuotteiden ostamista. Kouluaterioiden valikoimassa huomioitiin tuotteiden kalori-, rasva-, suola-, ja sokerimäärät ja niistä tiedotettiin opiskelijoita. Tutkimus suoritettiin kyselyllä, jossa kartoitettiin käyttäytymistä ja siinä mahdollisesti tapahtuneita muutoksia kampanjan jälkeen. Kysymyksenä oli esimerkiksi, maksaa-ko nyt enemmän vai vähemmän aterioistaan kuin ennen, kiinnittääkö enemmän huomiota siihen mitä syö ja juo ja onko kampanja ollut tarpeellinen. Kaikki kysymykset oli asetettu koskemaan sekä koulussa vietettyä aikaa, että vapaa-aikaa. Tutkimustulos osoitti, että 55 % muutti juomavalikoimaansa terveellisemmäksi kampanjan ansioista koulussa ja 16 % myös vapaa-ajalla. Naisten käyttäytyminen muuttui miehiä enemmän tutkimuksen mukaan terveellisempään suuntaan sekä koulussa, että vapaa-ajalla. Koordinoitu, monipuolinen ravitsemuskasvatus, terveyskasvatus ja vanhempien osallistuminen kokonaisvaltaiseen ateriapalvelujen kehittämiseen osoittautui suositeltavaksi hyvien tulosten saavuttamiseksi. (Vecchiarelli & Takayanagi & Neumann 2006, 525 – 530.)

2.3 Asevelvollisten ruokailu

Suomessa asevelvollisuus koskee 18–60-vuotiaita miehiä, siten että asevelvollisuus alkaa sen vuoden alusta, jonka aikana henkilö täyttää 18 vuotta ja jatkuu sen vuoden loppuun, jonka aikana henkilö täyttää 60 vuotta. Aseellinen varusmiespalvelusaika on 165, 255 tai 347 päivää koulutuksesta riippuen ja aseeton 270 tai 362 päivää. Jos vakaumukseen perustuvat syyt estävät asevelvollista suorittamasta palvelusta, määrätään hänet suorittamaan siviilipalvelusta, jonka kesto on 347 päivää. Kokonaan palveluksesta kieltäytyvät tuomitaan ehdottomaan vankeuteen 181 päiväksi. Aseeton voidaan kutsua kertausharjoituksiin yhteensä enintään 75 päivän ajaksi. (Puolustusvoimat 2013.)

Varusmiespalveluksella ja puolustusvoimien tarjoamilla, ravitsemussuositusten mukaisilla, säännöllisillä aterioilla on monia myönteisiä vaikutuksia varusmiesten ruokavalintoihin ja sitä kautta terveyden riskitekijöihin palveluksen aikana. On tärkeää, että puolustusvoimat ja muut vastaavat koulutustahot huolehtivat ruokatarjonnan terveellisyydestä ja tukevat kaikin tavoin mahdollisuutta käyttää terveellistä tarjontaa hyväkseen.

Haasteena on löytää uusia keinoja, joilla terveellisiä valintoja voidaan tällaisessa ympäristössä edistää aidosti ilman kontrollointia. (Absetz & Jallinoja & Suihko & Bingham & Kinnunen & Ohrankämmen & Sahl & Pihlajamäki & Paturi & Uutela 2010, 84.)

Varusmiehille tarjottavan ruoan tärkeimpänä tavoitteena on terveellinen, monipuolinen ja kansalliset ravitsemussuositukset täyttävä ruoka. Hyvä ravitsemustila yhdessä fyysisen kunnon kanssa luovat edellytykset toimintakyvylle ja kenttäkelpoisuudelle. Oikeaoppisten ruokatottumusten toivotaan seuraavan varusmiestä myös siviiliin. Varusmiehen ravitsemus on aina kokonaisuus.

Hyvän ruokavalion tavoitteena on energian saannin ja kulutuksen tasapainottaminen sekä eri energiaravintoaineiden oikea tasapaino. Hyvän ruoan tunnusmerkkejä ovat nautittavuus, tasapainoisuus, monipuolisuus ja kohtuus. Nautittavuus on ruoan keskeinen ominaisuus. Jos ruoka ei maistu, niin muut ruoalle asetetut tavoitteet jäävät saavuttamatta. Tavoitteena on, että ruokailuhetki on virkistävä lepoaika palveluksen ja työnteon lomassa. Ruoka ravitsee, mutta myös tuottaa mielihyvää. (Leijona Catering Oy 2013.)

3 NUORTEN ATERIAPALVELUN TUOTELAATUVAATIMUKSET

Valtioneuvoston asetuksen mukaan opiskelija-aterian tulee täyttää laadultaan yleiset terveydelliset ja ravitsemukselliset vaatimukset. Opiskelijoiden täysipainoisen lounaan tulee olla ateriakokonaisuus, joka sisältää pääruoan lisäksi juoman, salaa-
tin sekä leivän ja levitteen. Tätä asetusta voidaan tulkita siten, että opiskelija-aterioiden tulee vastata henkilöstöruokailussa yleensä vaadittavaa tasoa. Opiskelijaravintoloissa tarjottava ateria- ja elintarvikevalikoima voi olla kuitenkin suppeampi ja arvokkaimmista raaka-aineista valmistettuja ruokia voidaan tarjota harvemmin kuin henkilöstöravintoloissa, joissa aterioiden hintataso on korkeampi. Vastuu siitä, että opiskelijoille on tarjolla suositusten mukaisia ateriavaihtoehtoja, kuuluu sekä ruokapalveluhenkilöstölle että ruokapalveluista päättävälle. Ruokapalvelun tuottajan vastuulla on tarjota ateriavalikoima, joka mahdollistaa opiskelijalle maukkaan sekä ravitsemuksellisesti täysipainoisen ja monipuolisen aterian koostamisen. Opiskelijoille tarjottavan ruoan tulee olla koostumukseltaan monipuolista ja vaihtelevaa, jossa terveellisyys, hyvä maku ja ruokailuhetken virkistävä vaikutus yhdistyvät. Aterioissa tulee kiinnittää erityistä huomiota niiden energia- ja ravintoainesisältöön, jotta ne vastaisivat tutkimuksiin perustuvia suosituksia. Ruokalistoja ja ruokalajeja sekä aterioiden osia voidaan vaihdella ja uudistaa opiskelijoiden makutottumuksia vastaaviksi, kunhan se tehdään ruoan ravitsemuksellisesta laadusta tinkimättä. Parhaimmillaan ruokailuhetki on opiskelijalle myönteinen ja virkistävä tapahtuma, jossa terveystieteelliset kohdat ja ruokanautinto yhdistyvät. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2011, 12.)

Englantilaistutkimuksen mukaan on kiistatta pystytty osoittamaan yhteys lounaan syömisellä, opiskelijoiden keskittymiskykyyn, energisyyteen ja mielihyvän tunteisiin. Nautitun aterian laadulla on merkitystä ja terveellinen ruoka lisää fyysistä ja psyykkistä hyvinvointia.

Fyysisen nautinnon lisäksi ruokailu tarjoaa mahdollisuuden sosiaaliseen vuorovaikutukseen opiskelutovereiden kanssa. (Brown & Edwards & Hartwell 2013, 196.) Lopullinen vastuu siitä, nauttiiko opiskelija terveyttä tukevan aterian, on kuitenkin viime kädessä hänellä itsellään. Siihen vaikuttaa oleellisesti se, mitä ja kuinka paljon hän tarjolla olevista ruoista lautaselleen valitsee. Kouluruoan on oltava täysipainoista, ravitsemussuosittelun mukaista, maukasta ja syömään houkuttelevaa. Samalla kun tarjotaan oppilaille valinnan vaihtoehtoja, on tärkeää, että kaikkien ruokien perustana ovat terveydelliset perusperiaatteet. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2011, 12.)

3.1 Ravitsemuslaatu

Ravitsemuslaatu eli ravitsemuksellinen laatu kuvaa ruokavalion, ruoan tai yksittäisen elintarvikkeen ravintoainesisältöä / koostumusta suhteessa ravitsemussuosittelujen tavoitteisiin. Ravitsemuslaatu riippuu ravitsemusta parantavien tai huonontavien ravintoaineiden määrästä. Yksittäiset ruoat voivat parantaa tai huonontaa ruokavalion kokonaislaatua. Tyydyttynyt rasva, korkea suola- ja /tai sokeripitoisuus huonontavat ravitsemuslaatua, kun vastaavasti runsas kuitupitoisuus ja tyydyttämätön rasva voivat parantaa sitä. (Vikstedt & Raulio & Prättälä 2011, 10.)

Energian ja ravintoaineiden saantia koskevien suositusten lähtökohtana ovat valtion ravitsemusneuvottelukunnan suositukset. Opiskelijoiden energian tarve vaihtelee yleensä välillä 1420–3310 kcal (5,9–13,9 MJ) siten, että se on vähäisin pienikokoisilla vähän liikkuvilla naisilla ja suurin isokokoisilla runsaasti liikkuvilla miehillä. Opiskelija-aterian tulisi kattaa noin kolmannes opiskelijoiden päivittäisestä energian tarpeesta. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2011, 13.)

Opiskelija-aterioiden koostumus tulee olla rasvan, proteiinin ja hiilihydraattien osalta tasapainoinen ja vastata valtion ravitsemusneuvottelukunnan ravitsemussuositteluita. Aterioiden suositeltavat keskimääräiset energiaravintoaineiden osuudet energian kokonaismäärästä ovat rasvaa 30 %, proteiinia 15 % ja hiilihydraatteja 55 %. Aterioissa tulee kiinnittää erityistä huomiota rasvan laatuun ja suolan määrään. Aterioiden tulee olla koostumukseltaan myös sellaisia, että ne mahdollistavat monipuolisen ja suositusten mukaisen vitamiinien ja kivennäisaineiden saannin. Rasvoista kaksi kolmasosaa (2/3) tulee olla pehmeitä (tyyydyttymättömiä) rasvoja. Leipään päälle suositellaan käytettäväksi kasviöljypohjaista rasvalevitettä (rasvapitoisuus vähintään 60 %), ruoanvalmistukseen kasviöljyä tai juoksevaa margariinia ja salaatin kostukkeeksi kasviöljypohjaista salaattikastiketta. Suositeltava suolan saanti vuorokaudessa on naisille korkeintaan 6g, miehille 7g ja pitkän aikavälin tavoite alle 6g. Noin 40 % päivän suolamäärästä saadaan lounasaterian yhteydessä. Tämä asettaa suuren haasteen opiskelijaruokailusta vastaaville.

Makuaistin avulla ei voi arvioida luotettavasti ruokien suolamäärää, koska suolan maistamiskynnys on yksilöllinen. Sen vuoksi ruokien suolapitoisuutta on hyvä seurata suolamittarin avulla. Panostamalla opiskelija-aterioissa suolan määrän vähentämiseen voidaan vaikuttaa opiskelijoiden suolamieltymykseen. Tällä on ravitsemuskasvatuksellista merkitystä. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2011, 6-7.)

Ravitsemuslaadun kriteerien toteutumisen seuraamista varten keittiössä pitää olla kuvaukset siitä, miten ravitsemuslaadun toteutuminen varmistetaan. Kuvauksista pitää ilmetä vakioruokaohjeet, tiedot ruokalajien ravintosisällöistä 100 grammaa kohden. Ruokalistoilla voidaan osoittaa kriteerien mukaisten pääaterioiden tarjonta päivittäin ja pidemmällä aikavälillä, sekä ruokalistojen vaihtelevuus ja monipuolisuus. (Vikstedt, Raulio, Prättälä 2011, 16.) Valtion ravitsemisneuvottelukunnan ohjeistuksen(2008) mukaan ravitsemuslaadun arviointiin voidaan käyttää neljää erilaista kriteeriä, jotka ovat peruskriteeri, rasvakriteeri, suolakriteeri ja tiedotuskriteeri. Mikäli kriteerit toteutuvat keittiössä hyvin, on todennäköistä, että tarjolla oleva ruoka on suositusten mukaista. Peruskriteeri määrittelee päivittäin tarjolla olevien pääruoan lisäkkeiden laatua; runsaskuituista leipää, margariiniä tai kasvirasvalevitettä, rasvatonta maitoa, tuoreita kasviksia, tuoresalaattia, hedelmiä tai marjoja, kasviöljypohjaista kastiketta salaatin kanssa. Rasvakriteerissä määritellään, että kalaruokia tulee tarjota vähintään kerran viikossa, makkararuokia tulee tarjota harvemmin kuin viikoittain, rasvaisia perunalisäkkeitä tulee tarjota harvemmin kuin kerran viikossa, runsasrasvaista kermaa ($> 15\%$) tulee käyttää ruoanvalmistuksessa harvemmin kuin kerran viikossa, runsasrasvaista juustoa ($> 17\%$) tarjotaan harvemmin kuin kerran viikossa, runsaasti rasvaa sisältäviä valmisruokia tai puolivalmisteita tarjotaan harvemmin kuin kerran viikossa, voita- tai voi-kasviöljyseosta ei käytetä ruoanvalmistuksessa lainkaan, käytetään vähärasvaista ($\leq 10\%$) jauhe-lihaa ja naudan-, sian-, tai siipikarjanlihaa. Suolakriteeri määrittelee suolankäyttöön liittyviä periaatteita, joita ovat suolan ja suolapitoisten mausteiden käyttäminen vakioruokaohjeiden mukaisesti mitaten, perunoiden ja kasvien kypsentäminen täysin ilman suolaa, pastan ja riisin kypsentäminen joko täysin ilman suolaa tai hyvin vähäisessä suolapitoisuudessa, runsassuolaisia valmisruokia- tai puolivalmisteita tarjotaan harvemmin kuin kerran viikossa, vähäsuolaista leipää tarjotaan 2-3 kertaa viikossa.

Tiedotuskriteerissä edellytetään, että terveellinen ateria havainnollistetaan malliaterian avulla asiakkaille vähintään kerran viikossa. Ruokapalveluiden tarjoamien aterioiden ravitsemuksellista laatua ei Suomessa seurata järjestelmällisesti, mutta niiden käytöstä ja ruokailijoiden käyttäytymisestä kerätään tietoa useisiin valtakunnallisiin tietolähteisiin. Ruokapalvelujen ravitsemuslaatua ei ole mahdollista seurata ruokailijoille suunnatuilla kyselytutkimuksilla, sillä ruokailijan on mahdotonta arvioida kodin ulkopuolella syömänsä aterian ravitsemuslaatua. Ruokapalveluiden tarjoajat voivat seurata suunnittelemiensa ja tuottamiensa aterioiden ravitsemuslaatua tuotannonohjausjärjestelmistä saatavien tietojen avulla. Valtakunnallisesti ruokapalveluiden laatua voidaan arvioida seuraamalla hankintailmoituksia, tarjouspyyntöjä, hankintasopimuksia, ostoportteja, ruokalistoja ja vakioruokaohjeita. (Vikstedt ym. 2011, 16.)

3.1.1 Ravitsemussuositukset

Kouluissa tarjottavan ruoan ravintosisällön suunnittelun lähtökohtana ovat valtion ravitsemusneuvottelukunnan Suomalaiset ravitsemussuositukset – ravinto ja liikunta tasapainoon (2005). Erityisen tärkeää on huolehtia siitä, että kouluruoassa energiaravintoaineiden osuudet ja rasvan laatu ovat suositusten mukaiset. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2008, 5.) Ravitsemussuosituksia laaditaan niin maailmanlaajuiseen käyttöön kuin kansallisestikin. Ne perustuvat tutkimuksiin eri ravintoaineiden tarpeesta koko elinkaaren aikana. Lisäksi niissä on otettu huomioon laaja tutkimustieto ravintoaineiden vaikutuksesta sairauksien ehkäisyssä ja terveyden edistämisessä. Ravitsemussuositukset eivät ole pysyvästi samanlaisia, vaan muuttuvat elintapojen ja kansanterveystilanteen muuttuessa sekä uuden tutkimustiedon karttuessa. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2005, 8.)

Ensimmäiset suositukset terveen väestön ravintoaineiden saanniksi julkaistiin vuonna 1943 Yhdysvalloissa. Pohjoismaissa suosituksia on laadittu 1980-luvun alusta lähtien. Suomessa ensimmäiset suositukset julkaistiin vuonna 1987 Valtion ravitsemusneuvottelukunnan toimesta. Valtion ravitsemusneuvottelukunnan voimassa olevat suositukset on julkaistu vuonna 2005. Niissä on nyt ensimmäistä kertaa mukana liikuntasuositukset. Suomalaiset ravintoainetaso suositukset perustuvat pääosin pohjoismaisiin ravitsemussuosituksiin, joiden tieteellinen pohjatyö ravintoainetasolla tehdään pohjoismaisista asiantuntijoista koostuvassa työryhmässä. Suomalaisissa ravitsemussuosituksissa esitetyt luvut kuvaavat tärkeimpien ravintoaineiden kuten rasvojen, proteiinien, vitamiinien ja kivennäisaineiden suositeltavaa saantia. Koska ravintoaineiden yksilöllinen vaihtelu voi olla huomattava, on suositusluvut laskettu keskimääräisen tarpeen ja sen hajonnan perusteella niin suureksi, että se vastaa koko terveen, kohtalaisesti liikkuvan väestön tarvetta. Ravintoainesuositukset edustavat suositeltavaa saantia pitkäjänteisellä aikavälillä, esimerkiksi kuukauden aikana. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2005, 6 - 9.) Suositukset on tarkoitettu käytettäväksi joukkoruokailun suunnitteluun sekä ravitsemusopetuksen ja -kasvatuksen perusaineistona. Niitä voi käyttää myös ohjeellisesti arvioitaessa esimerkiksi tutkimuksissa tai joukkoruokailussa ryhmien ja joukkojen ruoankäyttöä ja ravintoaineiden saantia. Ne soveltuvat vain varauksellisesti yksilöiden ravitsemusneuvontaan, sillä yksilöiden ravinnon tarpeen vaihtelut ovat suuret. Täysin uutta suosituksissa on fyysisen aktiivisuuden esittäminen hyvän ruokavalion rinnalla osana terveyttä edistäviä elintapoja. Liikuntasuositukset on esitetty erikseen lapsille ja nuorille sekä aikuisille. Fyysistä aktiivisuutta kuvataan PAL-arvolla (physical activity level).

PAL-arvot esitetään suosituksissa kolmena eri aktiivisuuden tasona, jotka ovat; aktiivinen elämäntapa, jossa harrastetaan säännöllisesti liikuntaa (PAL 1,8), kevyttä työtä tekevät, jotka harrastavat vain vähän liikuntaa (PAL 1,6) ja erittäin vähän fyysisesti aktiivinen elämäntapa (PAL 1,4). (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2005, 10- 12, 43 – 46.)

Uudet pohjoismaiset ravintosisältösuositukset valmistuvat vuoden 2013 aikana. Suurin osa vuoden 2004 suosituksista pysyy ennallaan. Kuitenkin entistä enemmän painotetaan rasvan ja hiilihydraattien laatua ja lähteitä.

Käytännössä tämä tarkoittaa huomion kiinnittämistä rasvahappotyyppeihin, ravintokuituun ja lisättyihin sokereihin ruokavalioita suunniteltaessa ja arvioitaessa. Yksittäistyydyttymättömien rasvahappojen suositeltavan saannin vaihteluväliä on muutettu 10 – 15 prosentista 10- 20 prosenttiin energiansaannista (E %). Muiden rasvahappotyyppien suositeltava saanti on säilytetty ennallaan. Näin ollen väestötasolla rasvan kokonaissaannin vaihteluväli on 25 – 40 E % ja hiilihydraattien 45 – 60 E %. Uudistettujen pohjoismaisten suositusten julkistamisen on suunniteltu tapahtuvan lokakuun ensimmäisellä viikolla. Niiden pohjalta on käynnissä suomalaisten suositusten päivittäistyö, jonka on määrä valmistua vuoden 2013 aikana. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2005, 15 – 16.) Oheisessa taulukossa kuvataan 16 – 30 vuotiaiden ravitsemussuositusten mukaista energian tarvetta suhteessa fyysiseen aktiivisuuteen.

TAULUKKO 1. Energian tarve suhteessa fyysiseen aktiivisuuteen. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2005, 11, 13)

	Keskimääräinen paino kg		Arvioitu energiantarve kcal	
Ikä	Tytöt	Pojat	Tytöt 1)	Pojat 2)
16	54,8	60	2370	2870
17	56	63,6	2370	3200
18 - 30	62	76	Naiset	Miehet
PAV			1420 3)	1850
PAL 1,4			1980	2580
PAL 1,6			2260	2950
PAL 1,8			2570	3310 4)

PAV = perusaineenvaihdunnan energiatarve levossa

PAL = physical activity level, energian tarve suhteessa liikunnalliseen aktiivisuuteen

- 1) 14 – 17 vuotiaiden tyttöjen PAL 1,70
- 2) 14 – 17 vuotiaiden poikien PAL 1,80
- 3) opiskelijoiden ravitsemussuosituksen alaraja
- 4) opiskelijoiden ravitsemussuosituksen yläraja

Taulukon avulla havainnollistuu hyvin erilaiset energiatarpeet miesten ja naisten ruokailussa. Fyysistä rasitusta vaativassa koulutuksessa energiantarve on huomattavasti suurempi kuin perinteisessä luokkaopetuksessa. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2005, 11 – 13.)

Proteiinin suositeltava saanti on 10–20 E %. Väestötason tavoite, jota käytetään suunnittelussa, on 15 E %. Proteiinin tarve on pienin määrä proteiinia, joka ylläpitää elimistön tyypitasapainoa silloin, kun kehon paino on normaali ja liikutaan kohtalaisesti. Proteiinin laatu määräytyy sen sisältämien aminohappojen mukaan. Eläinproteiinien laatu on hyvä, koska niissä on kaikkia ihmiselle välttämättömiä aminohappoja. Kasviproteiineista puuttuu aina yksi tai useampi välttämätön aminohappo. Monipuolisissa kasvisruokavalioissa proteiinien laatu ei kuitenkaan ole ongelma, koska erilaiset kasviproteiinit täydentävät toistensa aminohappokoostumusta. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2005, 20.)

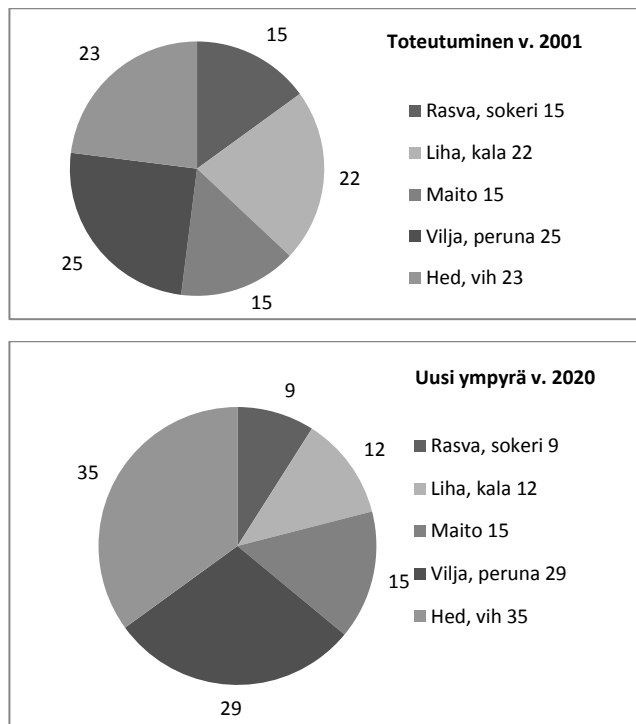
Hiilihydraattien osuudeksi suositellaan 50–60 % energiansaannista. Väestötason tavoite, jota käytetään suunnittelussa, on 55 E %. Ravintokuidun suositeltava saanti aikuiselle on 25–35 g päivässä (3g/MJ). Runsaasti kuitupitoisia hiilihydraatteja sisältävä ruokavalio vaikuttaa edullisesti elimistön sokeri- ja rasva-aineenvaihduntaan. Kuitupitoinen ruokavalio, jossa rasvojen ja hiilihydraattien osuudet ovat tasapainossa, vähentää lihavuuden ja siihen liittyvien sairauksien vaaraa. Hiilihydraatti- ja kuitusuositus toteutuu käytännössä, kun lisätään täysjyväviljavalmisteiden, erityisesti ruisleivän, ja juuresten, vihanneksien sekä hedelmien ja marjojen osuutta ruokavaliossa ja vähennetään sokerin ja paljon sokeria sisältävien elintarvikkeiden käyttöä. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2005, 16.)

Tyydyttyneiden ja transrasvahappojen¹ yhteenlasketun saannin tulisi olla noin 10 E%. Cis-kertatyydyttymättömien rasvahappojen suositeltava osuus energiansaannista on 10–15 %. Monityydyttymättömien rasvahappojen osuudeksi suositellaan 5–10 E %, josta n-3 -rasvahappojen suositeltava osuus on 1 E %. Rasvan osuus energiansaannista tulisi olla 25–35 %. Väestötason tavoite, jota käytetään suunnittelussa, on 30 E%. Tyydyttyneiden ja transrasvahappojen (= kova rasva) saantia on syytä vähentää ja kerta- ja monityydyttymättömien rasvahappojen osuutta lisätä. Rasvan kokonaissaanti tulee pitää kohtuullisena. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2005, 17.)

Sydänliiton tekemään selvitykseen pohjautuvan arkilounaskriteeristön mukaisesti ”rasvakriteerillä” arvioidaan sekä rasvan määrää, että laatua valmiissa ruoassa. Tavoitteena on, että ruoanvalmistuksessa vältetään runsaasti rasvaa sisältäviä raaka-aineista, voita tai voi-rasvaseosta ei käytetä lainkaan, rasvaisia perunalisäkeitä, valmisruokia ja makkararuokia tarjotaan vain harvoin. Kalaa tulee tarjota vähintään kerran viikossa.

Sydänmerkki-aterian sisältämän rasvan enimmäismäärä on 35 % energiasta ja kovan rasvan osuus enintään 1/3 rasvoista. (Vikstedt ym. 2011, 18) Suomalaisten ruokavaliossa on kovaa rasvaa edelleen liian paljon. Aikaisemmin maito, voi ja liharuoat olivat tärkeimmät kovan rasvan lähteet. Nykyään kovaa rasvaa saadaan eniten juustoista, liharuoista ja erityyppisistä ravintorasvoista. Samalla kun maidon kulutus on vähentynyt ja laatu muuttunut vähärasvaisemmaksi, ovat muut maitovalmisteet, kuten jogurtit ja jäätelöt lisänneet suosiotaan ja osuuttaan kovan rasvan lähteenä. Makeista ja suolaisista leivonnaisista kovaa rasvaa saadaan yhtä paljon kuin liharuoista. Monityydyttymättömien rasvahappojen tärkeimmät lähteet ovat kasviöljyt, erityisesti rypsiöljy sekä kasvirasvalevitteet. Yhä suurempi osa, noin kaksi kolmasosaa rasvasta saadaan piilorasvoina elintarvikkeissa. Vitamiinien ja kivennäisaineiden saanti on keskimäärin riittävää lukuunottamatta D-vitamiinia, folaattia ja rautaa. Monipuoliset ruokavalinnat takaavat parhaiten vitamiinien ja kivennäisaineiden riittävän saannin. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2005, 16, 24.)

Mikael Fogelholm (2012) esitti FIDAn ammattilaisseminaarissa näkemyksiä tulevasta pohjoismaisesta ruokavaliosta. Verrattaessa nykyistä ruokaympyrää ja sen toteutumista vuonna 2001, voidaan todeta, että rasvan ja sokerin saanti on suositukseen nähden korkealla, samoin kuin lihan ja kalan kulutus. Sen sijaan kasviksia ja hedelmiä, sekä viljavalmisteita kulutetaan suositusta vähemmän. Maidon ja maitotaloustuotteiden kulutus vastaa suositusta. Seuraavassa kuviossa esitettynä ruokaympyrän toteutuminen v. 2001 ja ympyrä vuodelle 2020, jossa huomioidaan ravitsemussuositusten toteutuminen ja kasvihuonepäästöjen väheneminen 25 %:lla. Vertailu toteuman ja v. 2020 ympyrän osalta esitetään kuviossa 1.



KUVIO 1. Ruokaympyrät toteuma v. 2001 ja uusi ympyrä v. 2020. Raaka-aineiden jakauma prosentteina (mukailtu, Fogelholm 2012)

Pohjoismaisessa ruokavaliossa hiilihydraattien ja rasvojen lähde on oleellisempi huomioitava asia, kuin niiden keskinäinen suhde. Terveellinen ruokavalio sisältää täysjyväviljaa, runsaasti vihanneksia ja hedelmiä ja punaista lihaa aikaisempaa vähemmän. Terveellinen ruokavalio ei sisällä vaaleaa viljaa tai ainakin sen käyttöä rajoitetaan entistä tiukemmin, samoin kuin vältetään pitkälle prosessoidun lihan käyttöä. Terveellisin ruokavalio on vähähiilihydraattinen kasvisruokavalio. Hyvä ruokavalio koostuu hedelmistä, vihanneksista, palkokasveista, juureksista ja marjoista. Se sisältää pähkinöitä ja manteleita, kuitupitoista täysjyväviljaa, vahärasvaisia ja vähäsokerisia maitotaloustuotteita, kalaa ja rypsi- tai oliiviöljyä. Hyvä ruokavalio on monipuolinen, ruoka valmistetaan aina mahdollisuuksien mukaan itse, siinä suositaan vuodenajanmukaisia tuotteita, luomuruokaa ja pyritään vähentämään jätettä. ”Syöminen ei ole kuitenkaan pelkkää terveyttä ja ekologiaa”, huomauttaa Fogelholm(2012) ja viittaa ruokailuun liittyviin muihin mielihyvää tuottaviin vaikutuksiin.

3.1.2 Sydänmerkki-ateriajärjestelmä

Sydänliitto on kehittänyt Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suositusten pohjalta sydänmerkki-ateriajärjestelmän v. 2007. Sydänmerkki-aterian ravitsemuslaatua kuvavat tekijät ovat rasvojen määrä- ja laatu, sekä suolan määrä. Aterian kriteereitä määritettäessä on lähtökohtana ollut kevyttä työtä tekevän, kohtalaisesti liikkuvan aikuisen energian tarve (1800 Kcal/pv).

Ateriakokoa voi lautasmalli periaatteen mukaan suurentaa tai pienentää energia-tarpeen mukaan, aterian kriteerit eivät silti vaihtelee. Sydänmerkki-aterian sisältämän rasvan enimmäismäärä on 35 % energiasta, josta kovan rasvan osuus enintään 1/3 rasvasta. Suolan enimmäissaantimäärä on 2g eli vain 40 % VRN:n suosit- tamasta pitkän aikavälin väestötavoitteesta (5g). Suola lasketaan lisätystä ruoka- suolan määrästä, siinä ei huomioida elintarvikkeiden luontaista natriumia. Aterian tulisi sisältää kuitua vähintään 8g. Sydänmerkki-ateria koostuu lautasmallin mu- kaisesti suositukset täyttävästä pääruoasta lisäkkeineen, runsaskuituisesta ja vä- häsuolaisesta leivästä, lasillisesta rasvatonta maitoa- tai piimää, vähäsuolaisesta kasviöljypohjaisesta margariinista leivänpäälle, tuoresalaatista ja öljypohjaisesta salaatikastikkeesta. Erityyppisten pääruokien annoskoot eroavat toisistaan, joten rasva- ja suolakriteerit ovat erityyppisille ruokalajeille erilaisia. Pääruokalajien an- noskoot eivät ole kriteeri, vaan viitteellinen laskennan peruste. Kala-aterioissa sallit- taan muita suurempi rasvan määrä, koska kalan rasvan ominaisuudet on todistettu terveyttä edistäviksi. Sydänmerkki-ateriajärjestelmään sisältyy myös asiakkaiden ohjaaminen terveellisiin ruokavalintoihin malliaterian avulla. (Vikstedt ym. 2011, 18.)

Sydänmerkki kertoo yksinkertaisesti ja nopeasti tuotteen ravitsemuksellisesta laa- dusta. Sydänmerkki-tuote on tuoteryhmässään parempi valinta suolan määrän ja rasvan laadun ja määrän suhteen. Esimerkiksi vähemmän suolaa sisältävän leivän tai vähäsokerisemman jogurtin löydät nopeasti tunnuksen avulla. Hyvä ruokavalio on kokonaisuus, joissa elintarvikevalinnoilla ja ruokamäärillä on merkitystä. Sydänmerkki tuotteessa ei tarkoita, että tuotetta voisi syödä kuinka paljon vain. Annoskoko -ja käyttötiheys riippuvat tuotteesta ja ne tulee suhteuttaa kokonaisruo- kavalioon. (Sydänliitto 2013.)



KUVA 1. Sydänmerkki. (Sydänliitto, 2013.)

3.1.3 Ateriakokonaisuus

Kouluruokailusuosituksen(2008) ja korkeakouluruokailu suosituksen (2011) mukaan ateriakokonaisuuteen kuuluvat pääruoka, pääruoan energialisäke (peruna, ohra, riisi, pasta tai viljasekoite) sekä muut aterianosat (runsaasti kuitua ja vähemmän suolaa sisältävä leipä, vähän kovaa rasvaa sisältävä leipärasva, rasvaton maitoa tai piimää, tuoreita kasviksia ja/tai tuoresalaattia, sekä öljypohjaista salaattikastiketta). Pääruokana tarjottava liha on oltava vähärasvaista, kalaa tulee tarjota vähintään kerran viikossa. Pääruoanlisäkkeenä tarjotaan perunaa, täysjyvä riisiä- tai pastaa. Puuro- ja keittoateriaa täydennetään vähärasvaisilla leikkeleellä sekä marjoilla, hedelmillä tai kasvislisäkkeellä. Suosituksessa määritellään lihojen, lihavalmistusten, lihaleikkeleiden ja juustojen suositettavat enimmäis rasva- ja suolaprosentit.

Suosituksessa annetaan esimerkkejä erilaisista ateriakokonaisuuksista, jotka sisältävät vaihtelevasti erityyppisen pääruoan sekä valmistustavaltaan, että pääraaka-aineeltaan. Salaatti, leipä, rasvavälite ja juoma kuuluvat aina osana jokaiseen ateriakokonaisuuteen. Janojuomaksi suositellaan raikasta vettä, jota tulee olla tarjolla vaivattomasti ja hygieenisesti läpi koulupäivän. Tarjoilulinjasto tulee järjestää niin, että salaatit/ kasvislisäkkeet ovat annosteltavissa esimmäisinä. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2008, 10 – 11.)

3.1.4 Malliateria ja ruokalistan vaihtelevuus

Sekä kouluruokailusuosituksen (2008), että korkeakouluruokailu suosituksen(2011)mukaan ruokailijalle tulee esittää malliateria, joko kuvina tai koostamalla se tarjottimelle nähtäväksi. Malliaterian tulee sisältää suosituksen mukaiset aterianosat (pääruoka mahdollisine lämpimine lisäkkeineen, maito/piimä, leipä, rasva, salaatti/ kasvikset, salaattikastike).

Korkeakouluruokailu suosituksen mukaisesti suosituksen mukainen ateria on merkittävä ruokalistalle selkeästi. Malliaterian on oltava esillä asiakkaille vähintään viikoittain. Kriteerien mukaisten pääruokien listakierron tulee olla vähintään 4 viikkoa.

Kriteerit täyttävää kalaruokaa tulee tarjota vähintään kerran viikossa muissa kuin pelkästään kasvisruokaa tarjoavissa ravintoloissa. Kasvisruokana tarjotaan opiskelijaravintolassa päivittäin joko lakto-ovo-vegetaarinen, laktovegetaarinen ja/tai vegaaninen lounasvaihtoehto. Näitä koskevat ravintosisällön osalta samat suositukset kuin lihaa ja/tai kalaa sisältävissä aterioissa. Opiskelijaravintolassa tulee olla tarjolla päivittäin vähintään kaksi normaalihintaista lounas vaihtoehtoa. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2011,14 – 25.)

Tarjolla olisi hyvä olla kaksi pääruokavaihtoehtoa. Toinen vaihtoehtoista voi olla kasvisruoka, jossa liha, kala tai muna korvataan palkokasveilla tai niistä valmiste-
tuilla tuotteilla. Terveystieteistä ja mahdollisuuksien mukaan uskonnollisista ja eet-
tisistä syistä erityisruokavaliota tarvitsevat on otettava huomioon. Ravitsemus-
suositusten lautasmalliin perustuva ja päivän ruokalistan mukainen malliateria oh-
jaa oppilaita koostamaan ateriakokonaisuuden. Malliateria on sijoitettava niin, että
oppilas näkee sen ennen oman ateriansa annostelua. Se sisältää kaikki aterian
osat. Malliateria koostetaan siten, että lautasesta puolet täytetään kasviksilla, pe-
runaa/pastaa/riisiä on lautasesta neljännes ja liha/kala/muna/pavut täyttävät nel-
jänneksen. Ateriaan kuuluu lisäksi 1–2 leipäviipaletta, kasvirasvavete, lasillinen
maitoa tai piimää sekä mahdollinen jälkiruoka, joka voidaan tarjota myös välipala-
na. Aterian koostamisessa ruokien suhteelliset osuudet säilyvät samoina, vaikka
annoskoot ovatkin erikokoiset eri-ikäisille oppilaille. (Valtion ravitsemusneuvotte-
lukunta 2008,10.)



KUVA 2. Malliateria / Lautasmalli (Sydänliitto 2013.)

Opiskelijat saattavat toivoa, että heillä olisi mahdollisuus saada ateriatuettuna
myös jonkin muotidieetin kuten esimerkiksi vähähiilihydraattisen dieetin mukaista
ruokaa. Tämän tyyppiset ”toiveateriat” eivät kuulu Kelan ateriatuen piiriin, koska
niistä ei ole terveystieteistä etua verrattuna suositusten mukaisiin aterioihin.
Opiskelijaravintoloilla ei ole myöskään velvollisuutta valmistaa pelkästään mieltymyksiin
perustuvien ruokavalioiden mukaisia ruokia. (Valtion ravitsemusneuvotte-
lukunta 2011, 25.)

3.2 Ympäristövastuu

Yritysvastuulla tarkoitetaan erilaisia vapaaehtoisia toimia, joilla yritys toteuttaa yhteiskunta-vastuutaan sidosryhmien odotusten perusteella. Yritykset kuvaavat tämän luonteista toimintaa yhteiskuntavastuuna, kestävän kehityksen mukaisena yritystoimintana. Suomen Elinkeinoelämän Keskusliitto käyttää käsitettä vastuullinen yritystoiminta.

Yritysvastuu voidaan jaotella kestävän kehityksen kolmen ulottuvuuden mukaisesti taloudelliseen vastuuseen, sosiaaliseen vastuuseen ja ympäristövastuuseen. Yritysvastuun osa-alueista erityisesti ympäristövastuu asettaa erilaisia laatuvaatimuksia tuotteille. Käytännön toiminna on usein vaikea erotella vastuun elementtejä toisistaan, koska ne ovat keskinäisessä riippuvuussuhteessa. (Harmaala & Jallinoja 2012, 17.)

Valtioneuvoston periaatepäätöksen (Vnp 4/2009) mukaan kestäviä hankintoja tulee julkisissa ruokapalveluissa lisätä eli luonnonmukaisesti tuotettua, kasvisruokaa tai sesonginmukaista ruokaa tulee olla tarjolla valtionhallinnon keittiöissä ja ruokapalveluissa vähintään kerran viikossa ja vuoteen 2015 mennessä vähintään kaksi kertaa viikossa. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2011, 28.)

Ympäristövastuullisuudella tarkoitetaan yrityksen pyrkimyksiä toimia ympäristön kannalta parhaalla mahdollisella tavalla. Yrityksillä on välitön vastuu sen itsensä aiheuttamista ympäristövaikutuksista.

Ympäristövastuuseen kuuluu vesien, ilman ja maaperän suojelu, kasvihuonepäästöjen vähentäminen, luonnon monimuotoisuuden turvaaminen, tehokas- ja säästävä luonnonvarojen käyttö, jätteiden määrän vähentäminen ja kemikaalien terveys- ja ympäristöriskien hallinta. Ympäristönsuojelu on laajentunut tuotteen koko elinkaaren aikaisten ympäristövaikutusten hallintaan ja vähentämiseen. Tavoitteena on, että ympäristövaikutukset otettaisiin huomioon jo tuotetta tai tuotantoprosessia suunniteltaessa ja kehittäessä eri yhteistyökumppaneiden kanssa yhteistyössä. (Harmaala & Jallinoja 2012, 22.)

Vastuullinen yritys on selvillä ympäristövaikutuksista, tuntee lainsäädännön ja noudattaa sitä, kehittää jatkuvasti toimintaansa, tunnistaa muutostarpeet ja huomioi ne. Ympäristölainsäädäntö ohjaa ilmaston- ja vesiensuojelua, johon kuuluu, jätteet ja kierrätys, ekotehokkuuden lisääminen ja energian käyttö. Lisäksi säädetään esimerkiksi elintarvikkeiden pakkausmateriaaleista ja tuotemerkinnöistä. (Harmaala & Jallinoja 2012, 22.)

Elintarvike- ja ravitsemisalalla ympäristövastuuta toteutetaan panostamalla energiatehokkaisiin toimintatapoihin ja pienentämällä tuotteiden hiilijalanjälkeä.

Toiminnassa huomioidaan luonnonvarojen säästeliäs käyttö koko elintarvikeketjussa, ehkäistään hävikin- ja jätteiden syntymistä, kiinnitetään huomiota pakkausmateriaalien kehittämiseen, veden käytön tehostamiseen ja jätevesien käsittelyyn. Alalla huomioidaan vastuullinen raaka-aineiden hankinta ja eläinten terveys ja hyvinvointi. Ympäristövastuuta on lähi- ja luomutuotteiden käyttäminen huomioiden niiden käytön kokonaisvaikutukset ympäristön kuormittavuuteen. (Harmaala & Jalilinoja 2012, 240.) Ympäristövastuun noudattamisesta on hyvä viestiä asiakkaille markkinoinnin avulla. Nyky asiakkaat arvostavat ja jopa vaativat ympäristövastuullista toimintaa. Asiakastarpeet lisääntyvät, monimutkaistuvat ja yksilöllistyvät jatkuvasti. Ympäristövastuullisten tuotteiden ja palvelujen kysyntä kasvaa.

Ruokapalveluissa toimitaan pitkälti ympäristövastuun periaatteiden mukaisesti ja melko yleisesti käytetään esimerkiksi lähi- ja luomutuotteita. Yritykset pyrkivät viestimään kehittämistään tuotteista pakkausmerkintöjen ja muun tuotteisiin liittyvän materiaalin avulla. Elintarvikkeista on ilmoitettava vähintään ainesosat, vähimmäis säilyvyyspäivämäärä, säilytys- ja käyttöolot, valmistajan, pakkaajan ja myyjän nimi, alkuperä tai lähtöpaikka ja käyttöohje. Tuotemerkintöjen lisäksi mainosmateriaalilla voidaan antaa tietoa esimerkiksi tuotteiden terveellisyydestä ja paikallisuudesta. Valmistajat voivat hakea tuotteilleen ympäristömerkkejä ja eettisen tuotannon sertifiikaatteja. (Harmaala & Jalilinoja 2012, 136.)

Ympäristömerkkien tarkoitus on auttaa kuluttajia jokapäiväiseen elämään liittyvissä kulutus- ja ostopäätöksissä. Hankkimalla ympäristömerkittyjä tuotteita on helppo muuttaa kulutustot-tumuksia ympäristöä säästävään suuntaan. Käytössä on useita erilaisia ympäristömerkkejä. Osa merkeistä on virallisia, kuten Pohjoismainen ympäristömerkki, Euroopan ympäristömerkki ja EU:n luomumerkki. (Kierrätyskeskus 2013.)

Ympäristömerkinnän tavoitteena on lisätä puolueetonta tietoa tuotteiden ympäristövaikutuksista sekä ohjata tuotteiden valmistusta ja kulutusta ympäristöä säästävään suuntaan. Ympäristömerkkien avulla yritys voi tiedottaa kuluttajille tuotteensa kilpailukyvyistä ympäristöasioissa. Yritykset voivat hyödyntää ympäristömerkin saaneita tuotteita myös tehdessään omia hankintojaan. Perusajatuksena kaikissa merkeissä on se, että kussakin tuoteryhmässä vain ympäristölle parhaat tuotteet voivat saada ympäristömerkin käyttöoikeuden. (Kierrätyskeskus 2013.)

3.2.1 Lähiruoka

Lähiruokatyöryhmän määritelmän mukaan lähiruoka on ruoantuotantoa ja kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistään oman alueensa taloutta ja työllisyyttä. Julkisissa hankinnoissa alueellisen talouden ja työllisyyden korostaminen ei ole sallittua. Hankintalainsäädännön vastaista ei kuitenkaan ole toimitusketjun pituuteen liittyvien kriteerien huomioiminen silloin, kun toimitusketjulla on vaikutusta elintarvikkeiden laatuun ja ympäristövaikutuksiin. Lähiruokan käytöllä tavoitellaan ruoan tuoreutta ja turvallisuutta läpinäkyvän elintarvikeketjun avulla.

Julkisten hankintojen periaatepäätöksissä esitetään tavoitteita julkisten varojen käytölle sekä toimenpiteitä, joihin ryhdytään kasvihuonepäästöjen, jätemäärän ja ympäristön kemikalisoitumisen pienentämiseksi sekä luonnonvarojen kestävä käytön ja ympäristömyönteisten innovaatioiden edistämiseksi. Tavoitteena on luoda julkisiin organisaatioihin ympäristöjärjestelmä- tai ohjelma, sisällyttää ympäristönäkökulma hankintastrategioihin ja päivittää energiatehokkuudesta annetut ohjeet. (Seppänen & Viljakainen 2009.)

Hallitusohjelmassa luvattiin ottaa Suomen maatalouspolitiikan strategiseksi tavoitteeksi luomu- ja lähiruokan osuuden lisääminen. Hallitus myös linjasi toteutettavaksi luomu- ja lähiruokan kehittämisohjelmat. Nyt ohjelmat ovat valmistuneet ja valtioneuvosto teki niistä ja kehittämisen tavoitteista vuoteen 2020 periaatepäätöksen 16.5.2013. Lähiruoka on vakiinnuttanut asemaansa kuluttajien ja ammattilaisten kesken. (Maa- ja metsätalousministeriö 2013, 3.) Tässä ohjelmassa lähiruokalla tarkoitetaan erityisesti paikallisruokaa, joka edistää oman alueen* paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria, on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja joka markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella. Tämän ohjelman toimenpiteet kattavat lisäksi elintarvikealan lähinnä pienempien yritysten erikoistuotteet, joiden merkittävimmät markkinat ovat lähialueella, mutta joita myydään eri kanavissa muuallakin Suomessa.

Lähiruokaohjelmaa toteutetaan valtioneuvostotason ohjelmana hallinnon käytettävissä olevin keinoin, mutta sen tavoitteet ja suuntaviivat luovat pohjaa ja antavat lisäarvoa lähiruokaketjun kaikkien toimijoiden kehittämistyölle. Lähiruoka lyhentää elintarvikeketjua, mikä helpottaa elintarvikkeiden jäljitettävyyden, alkuperän ja merkintöjen valvontaa ja edistää myös osaltaan väärinkäytösten ehkäisemistä elintarvikeketjussa. Näin lähiruokalla on myös elintarviketurvallisuutta vahvistavia ominaisuuksia. (Maa- ja metsätalousministeriö 2013, 5.)

Laatu- ja ympäristökriteerejä hyödyntäen voidaan lisätä lähiruoan käyttöä julkisissa hankinnoissa. Hankinnoissa kokonaistaloudellisen edullisuuden ja laadun korostaminen hinnan sijaan sekä laatukriteereiden kehittäminen ovat keinoja helpottaa lähiruoan tietä julkisiin keittiöihin. Kuntapäätäjille, ruokahankinnoista vastaaville, tuottajille ja jalostusyrityksille on oltava tarjolla riittävää koulutusta ja tietoa hankintaprosessista, ammattikeittiöiden vaateista ja tarjolla olevista tuotteista. Tavoitellaksi vuoteen 2020 on linjattu että, lähiruoan saatavuus on parantunut ja se on luonnollinen osa julkisia ruokapalveluja. Lähiruoka on huomioitu kuntien hankintastrategioissa ja sitä käytetään ja arvostetaan kaikissa Suomen kunnissa. Hankinta kilpailutuksiin liittyvissä laatu kriteereissä huomioidaan ravitsemuksen ja muun laadun rinnalla ympäristö ja kestävä kulutus, sesonginmukaisuus ja tuoreus. (Maa- ja metsätalousministeriö 2013, 8.)

3.2.2 Luomu

Luomu tarkoittaa luonnonmukaista. Luomun menetelmät pohjautuvat luomun periaatteisiin: terveys, ekologia, oikeudenmukaisuus ja huolenpito. Kasvintuotannossa hyödynnetään luonnon omia menetelmiä ja eläinten kasvatuksessa taataan lajille tyypille käyttäytyminen. Vastaavasti luomuelintarvikkeissa vältetään keinotekoisia aineita. GMO eli geenimuuntelua ei hyväksytä luomussa. Luonnonmukaista tuotantoa säätelevät Euroopan yhteisöjen neuvoston asetus (EY) 834/2007, komission asetukset (EY) 889/2007 ja (EY) 1235/2008. Nämä asetukset määrittelevät vähimmäisvaatimukset koko EU:n alueella luonnonmukaisesti tuotettuina markkinoitaville maataloustuotteille ja elintarvikkeille. Asetukset määrittelevät mikä on luomua, miten luomupeltoja viljellään, eläimiä kasvatetaan ja elintarvikkeita tuotetaan. Lisäksi ne säätelevät miten näitä sääntöjä valvotaan ja miten luomutuotteet tulee merkitä. (Luomu 2013.)

Hallitus on sitoutunut toteuttamaan luomualan kehittämisohjelman, jonka avulla kotimaista luonnonmukaista tuotantoa monipuolistetaan ja lisätään kysyntää vastaavaksi sekä kehitetään koko luomuruokaketjua. Kehittämisessä painotetaan luomukotieläintuotannon houkuttelevuutta ja kasvatetaan luomuruoan osuutta julkisista hankinnoista parantamalla ja vahvistamalla pienyritysten ja lähiruoan tuottajien osallistumista julkisten hankintojen kilpailutuksiin mm. parantamalla hankintaosaamista ja laadullisten kriteerien esilletuloa. Kotimaisten luomutuotteiden tuotantoa, jalostusta, markkinointia ja vientiä halutaan kasvattaa ja tehostaa. Luomuelintarvikkeiden tarjonnan monipuolistamisen ja luomun kulutuksen kasvun mahdollistamiseksi tavoitellaan luomupeltoalan kasvua 20 prosenttiin vuoteen 2020 mennessä.

Suomalaisista ammattikeittiöistä noin 65 prosenttia käyttää luomua ainakin muutamia kertoja vuodessa. Luomutuotteiden käyttö on kuitenkin satunnaista, sillä 37 prosenttia kaikista ammattikeittiöistä käyttää luomutuotteita harvemmin kuin joka viikko. 27 prosenttia keittiöistä käyttää luomutuotteita viikoittain ja 17 prosenttia päivittäin. Portaat luomuun -ohjelma selvitti luomun käytön tämän hetkisen tilanteen v. 2012 Suomen ammattikeittiöissä. Vaikka luomun käyttö julkisella sektorilla on merkittävästi lisääntynyt edellisestä vuodesta, edelleen luomutuotteiden korkea hinta estää uusien tuoteryhmien pääsyn ruokalistoilta kunnissa. Luomun käyttö ei lisäännä julkisella sektorilla ilman vahvaa ja selkeää poliittista linjausta. Luomutuotteiden käytön suurimpana esteenä on edelleen hinta. Myös tuotteiden saatavuus tai jopa puute sekä tietämättömyys tarjonnasta koettiin selvityksen mukaan suurena haasteena. Luomutuotteista parhaiten on saatavilla erilaisia myllytuotteita, maitotuotteita, kananmunia sekä kasviksista perunaa ja porkkanaa. Tukkuliikkeiden valikoimissa luomujauhoja ja – hiutaleita on saatavilla myös sk-pakkauksissa. Joillakin alueilla myllytuotteita toimittavat myös paikalliset myllyt, joiden kanssa pystyy hyvin neuvottelemaan pakkauskootta. Luomumaitotuotteiden valikoima on kasvanut viimeisen kymmenen vuoden aikana tasaisesti. Maitotuotteiden kohdalla ongelmana on sk-pakkausten puuttuminen toistaiseksi markkinoilta.

Kotimaisten luomukasvien saatavuus vaihtelee satokausittain, koska luomuviljelijöitä on vielä melko vähän ja luomusato on alttiimpi säämuutoksille. Hyvänä satovuontena luomuperunaa ja – porkkanaa on saatavilla pitkälle kevääseen asti. Jotkut kuorimoyritykset toimittavat myös esikäsiteltyjä luomujuureksia. Suomessa noin viisi prosenttia julkisten ruokapalvelujen käyttämistä raaka-ainekiloista on luomua. Ruotsissa vastaava osuus oli lähes 20 % jo vuonna 2011. Eniten luomusta valmistettua ruokaa tarjoillaan päiväkodeissa ja kouluissa, joissa luomua on noin seitsemän prosenttia raaka-aineista. Vähiten tai ei lainkaan luomua saavat syödäkseen vanhustenpalvelujen asiakkaat. Tiedot käyvät ilmi Portaat luomuun -ohjelman Taloustutkimus Oy:llä teettämästä selvityksestä. Tammikuussa 2013 tehtyyn kyselyyn vastasi 185 julkista ammattikeittiötä. (Luomu 2013.)

Monissa Euroopan maissa on jo usean vuoden ajan voimakkaasti ohjattu joukkoruokailun julkisia hankintoja kohti luomua. Suomessa maa- ja metsätalousministeriön tavoitteet julkisen sektorin ruokapalveluiden osalta on mm., että ruokapalveluissa tarjottavasta ruoasta 20 % on luomua vuoteen 2020 mennessä. (Luomu 2013.)

Portaat luomuun ohjelma on ammattikeittiöille vapaaehtoinen ja maksuton. Ohjelmaa hallinnoi EkoCentria ja sitä rahoittaa Maa- ja metsätalousministeriö. Ohjelman tavoitteena on vahvistaa luomuketjua edistämällä luomutuotteiden käyttöä ammattikeittiöissä, kokoamalla luomutuotteisiin sitoutuneiden ammattikeittiöiden verkosto ja keräämällä ja välittämällä tietoa luomun käytöstä ruokapalveluissa. (Ekocentria 2013.)

Ohjelmassa on ns. portaita, joita etenemällä keittiöt vähitellen lisäävät luomutuotteiden käyttöä. Porraskriteerit kertovat sitoutumisesta luomutuotteiden käyttöön. Ensimmäiselle luomuportaalle pääsee, kun keittiössä käytetään jatkuvasti vähintään yhtä luomuraaka-ainetta sen käyttöasteen ollessa 1-10 %.

Käyttöprosentti lasketaan organisaatitasolla kaikkien elintarvikkeiden yhteenlasketuista kilomääristä tai niiden hankintahinnoista. Portaita on yhteensä 6 ja viimeiselle portaalle pääsy edellyttää runsasta luomutuotteiden käyttöä eri tuoteryhmissä ja luomun käyttöprosenttia 85 – 100. (Ekocentria 2013.)

Luomumerkinnöillä varustetut tuotteet perustuvat luonnonmukaiseen viljelyyn ja raaka-aineisiin. Suomalaisen luomumerkin myöntää Elintarviketurvallisuusvirasto. Merkki voidaan myöntää kotimaiselle tai ulkomaiselle maataloustuotteelle, rehulle, elintarvikkeelle tai alkoholijuomalle jos vähintään 95 % sen ainesosista on tuotettu luomu-periaatteen mukaisesti, tuote noudattaa virallisten valvontaohjelmien sääntöjä, tuote on tullut suoraan sen pakkauksessa mainitulta tuottajalta ja siihen on merkitty sen tuottajan, valmistajan tai myyjän nimi ja valvontaelin. Luomutuotteissa ei saa käyttää muuntogeenisiä organismeja tai niiden johdannaisia. (Harmaala & Jallinoja 2012, 138.)

3.3 Ruokaturvallisuus

Turvallinen ruoka ei kaikkialla maailmassa ole itsestäänselvyys. Suomessa ruuan turvallisuuteen liittyvä osaaminen on vahvaa. Sen taustalla on koko elintarvikeketjun laadun hallinta ja jäljitettävyyys. Suomalainen osaaminen onkin herättänyt kiinnostusta eri puolilla maailmaa, ja osaamistamme voidaan hyödyntää myös kaupallisesti. Tämä oivallus on myös elintarviketurvallisuus vientituotteeksi 2011–2013-hankkeen taustalla. (EVIRA 2013.)

Ammattikeittiöiden toimintaa ja ruoan turvallisuutta ohjaavina lainsäädäntökokoelmuksina ovat lähinnä kolme eri lainsäädäntöä: terveydensuojelulaki, elintarvikelaki ja laki eläimistä saatujen elintarvikkeiden hygieniasta koskevasta lainsäädännöstä. (EVIRA 2013.)

Elintarviketurvallisuuden valvonta perustuu koko elintarvikeketjun monivuotiseen kansalliseen valvontasuunnitelmaan, jossa on yksityiskohtainen kuvaus koko valvontaketjusta. Ruokaturvallisuuteen liittyvät riskit ja elintarvikehygieniasaamisvaatimus on otettu ammattikeittiöissä vakavasti.

Ammattikeittiöiden ruokaturvallisuuteen ja ruokatuotantoon liittyy monia asioita mm. raaka-aineet, kuljetukset ja varastointi, työmenetelmät ja työtavat, ympäristövaikutukset, energian käyttö. Lisäksi on varmistettava, että elintarvikehygieniä ei pääse vaarantumaan myöskään elintarvikkeiden kasvu-, varastointi-, valmistus, tai käsittelytiloissa. (EVIRA 2013.)

3.3.1 Omavalvonta

Omavalvonnaksi kutsutaan toimijan omaa järjestelmää, jolla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvikkeet ovat turvallisia ja elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukaisia. Toimijan on tunnistettava omaan toimintaansa ja käsittelemäänsä elintarvikkeeseen liittyvät elintarviketurvallisuutta ja kuluttajansuojaa vaarantavat tekijät ja huolehdittava niiden hallinnasta. Toimijan tulee kuvata nämä tekijät ja niihin liittyvien riskien hallinta kirjallisessa omavalvontasuunnitelmassaan. Toimijan tulee toimia suunnitelman mukaisesti ja pitää kirjaa suunnitelman toteuttamisesta. Omavalvontasuunnitelmaan tulee tarvittaessa liittää näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma sekä tieto siitä, missä laboratorioissa omavalvonnan näytteet tutkitaan. (EVIRA 2013.)

EU:n yleinen elintarvikeasetus (EPNAs 178/2002/EY) luo perustan ihmisen terveyden ja kuluttajien etujen korkeatasoiselle suojelulle sekä säättää toimijan vastuusta huolehtia, että elintarvikkeet täyttävät elintarvikelainsäädännön vaatimukset ja varmistaa, että nämä vaatimukset täyttyvät. Tämä sama periaate on esitetty kansallisessa elintarvikelaissa (23/2006), jossa termi ”omavalvonta” vastaa em. EY-säädöksen edellyttämää toimijan vastuuta. Yleisessä elintarvikehygieniasäätöksessä (EPNAs 852/2004/EY) on annettu yleiset hygieniasäännöt kuluttajansuojan varmistamiseksi elintarvikkeiden turvallisuuden osalta. (EVIRA 2013.)

Oiva- järjestelmä on otettu käyttöön toukokuussa 2013. Ensimmäisinä valvontakohteina olivat erikokoiset elintarvikemyymälät ja kioskit. Oiva- järjestelmä laajenee vaiheittain kaikkiin elintarvikealan yrityksiin vuoteen 2015 mennessä.

Oiva on elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmä, jota koordinoi Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Kuntien elintarvikevalvojat tekevät tarkastuksia nykyisen valvontasuunnitelman mukaisesti. Raportteja julkistetaan sitä mukaa, kun kuntien elintarvikevalvojat tekevät tarkastuksia. Valvontatulokset löytyvät internetistä. . (EVIRA 2013.)

Tulostettujen Oiva-raporttien esillelaittaminen yritysten sisäänkäyntien yhteyteen on vapaaehtoista voden 2013 loppuun saakka, jonka jälkeen se muuttuu pakolliseksi. Oivassa arvioidaan hymynaamoin yrityksen elintarviketurvallisuutta, kuten elintarvikehygieniää ja tuoteturvallisuutta. Parhaimman hymyn saamiseen edellytetään lain noudattamista. Hymynaama kertoo, että elintarviketurvallisuus on kuluttajan kannalta yrityksessä hyvällä tasolla. Oiva kriteerit yhtenäistävät tarkastuskäytäntöjä, koska elintarvikevalvojat ympäri Suomen tekevät tarkastuksia samojen Oiva-arviointiohjeiden perusteella. (EVIRA 2013.)

Tarkastuksista tulee kohdennetumpia sekä nopeampia ja riskiperusteinen tarkastaminen korostuu. Tarkastukset tehdään myös pääsääntöisesti ennalta ilmoittamatta. Yrityksissä tarkastettavat asiat eivät Oivan mukaisten tarkastusten myötä muutu. Valvontatietojen julkaisemisella pyritään lisäämään valvonnan läpinäkyvyyttä sekä tuomaan elintarvikevalvonnan tarkastustulokset kuluttajan käyttöön. Tavoitteena on myös lisätä elintarvikevalvonnan tunnettavuutta ja vaikuttavuutta. Oiva kannustaa yrityksiä pitämään huolta elintarvikehygieniasta ja tuotteiden turvallisuudesta. Yrityksille avautuu myös mahdollisuus kertoa kuluttajalle omasta toiminnastaan. (EVIRA 2013.)

3.3.2 Jäljitettävyys

Jäljitettävyys pellolta pöytään – ketjussa tarkoittaa, että elintarvikkeet, rehut ja näiden raaka-aineet pystytään jäljittämään jokaisessa tuotanto-, valmistus- ja jakeluvaiheessa. Elintarvike- ja rehualan toimijat, mm. valmistajat ja myyjät ovat lainsäädännön mukaan vastuussa jäljitettävyyydestä.

Jäljitettävyydellä tarkoitetaan, että elintarvike- ja rehualan toimija pystyy osoittamaan, mistä raaka-aine- tai muu tuote-erä on tullut ja mihin lähetetty erä on toimitettu. Lisäksi toimijan tulee tietää elintarvikkeiden hankinta- ja luovutusajankohdat. Sisäisellä jäljitettävyydellä tarkoitetaan, että toimija pystyy yhdistämään, mitä tulleet eriä mikin lähtevä erä sisältää. Jäljitettävyyydestä hyötyvät kuluttajat, eläimet ja elintarvike- ja rehualan toimija. Toimiva jäljitettävyys lisää elintarvikkeiden ja rehujen turvallisuutta. Jäljitettävyuden avulla pyritään estämään hylättyjen elintarvike- ja rehuerien pääsy ihmisten tai eläinten ravinnoksi. Joskus tuotteissa havaitaan viranomaisten tai toimijoiden toimesta virheitä, jolloin virheelliset tuotteet vedetään pois markkinoilta. Hyvän sisäisen jäljitettävyuden avulla varmistetaan tehokas takaisinvento ja minimoidaan aiheutuvat vahingot niin kuluttajille kuin toimijoillekin. (EVIRA 2013.)

Kuluttajien luottamus suomalaiseen elintarvikeketjuun on vahvaa, mutta ei osata kertoa mihin luottamus perustuu. Skandaalien myötä jäljitettävyyden tarve kasvaa. Kuluttajat haluaisivat tietää enemmän tuotteen alkuperästä, tuotantotavoista, lisä-aineiden käytöstä, ympäristövaikutuksista ja tuotteen turvallisuuteen vaikuttavista tekijöistä. Kuluttajat toivovat, ettei heidän tarvitse olla ruokaketjun vastuullisuudesta huolissaan, vaan että toimijat ja viranomaiset huolehtivat siitä. Kuluttajat toivovat kuitenkin saavansa asioista tarvittaessa helposti tietoa. (Kotro 2013)

Tuoteturvallisuutta ja jäljitettävyyttä voidaan hallita ravintola- ja suurtalousmaailmassa erilaisten tuotannonohjausjärjestelmien avulla. Tuotannonohjausjärjestelmän avulla hallitaan käytettävien elintarvikkeiden tuotetietoja, joita voivat olla tuotteen pakkauskoko, tuotenumero, ean-koodi, hinta, alkuperä, valmistaja, myyjä ja tuotteen yksilöllinen tuoteseloste. Tuotannonohjausjärjestelmän avulla ostetaan tuotteitasuunnitellaan ruokalistoja ja reseptejä, saadaan ravintoainelaskelmia ja kustannustietoa sekä tuote, resepti, ateria ja ruokalistataseille. Tuotannonohjausjärjestelmään voi liittyä myös myynti- ja tilausosio asiakasrekistereineen sekä omavalvontaosio. Tuotannonohjausjärjestelmiä ovat esimerkiksi Aromi, Aivo ja Jamix.

4 NUORTEN KULUTTAJA-ASIAKAS TARPEITA ATERIAPALVELUILLE

Tutkimuksessa kuluttajien ruokavalinnat ja arjen toimintatavat v. 2005 lähestyttiin kuluttajia ruoan laatuun ja turvallisuuteen liittyvillä kysymyksillä. Menetelmänä laadullisen aineiston keräämiseen käytettiin verkkoympäristössä täytettäviä ruokapäiväkirjoja. Otantaan kuului eri-ikäisiä mehiä ja naisia, joista lähes puolella oli korkeakoulututkinto ja asuinpaikkana Etelä – Suomi. Osallistujista suurin osa ilmoitti olevansa lapsettomia aikuistalouksia. Ruokapäiväkirjat tuottivat kuluttajien pohdintaa siitä, mitä on laadukas ja turvallinen ruoka, missä ruokariskit piilevät sekä millaisin käytännöin riskit pyritään ottamaan haltuun. Pohdinnoissa arvioitiin suhdetta sekä yksittäisiin tuotteisiin ja ruokiin, elintarvikeketjun toimijoihin että ruokaa ja syömistä koskevaan informaatioon.

Tarkastelunäkökulmasta riippumatta luottamus konkretisoituu käytännön valinnoissa ja toiminnassa. Kuluttajat ovat tietoisia ruokaan liittyvistä riskeistä, ainakin joiltain osin. Tietoisuus riskeistä ei kuitenkaan aina merkitse samaa kuin olla huolissaan ruoan laadusta ja turvallisuudesta. Ruokapäivä-kirjoissa tilanne näytti lähes päinvastaiselta. Kun riskejä pohdittiin, usein samanaikaisesti korostettiin osattavan ottaa riskit haltuun. 'Todelliset' ruokaan liittyvät huolet syntyvät pikemmin vasta silloin, kun kuluttajien omat keinot riskien kontrolloimiseksi loppuvat. (Järvelä & Mäkelä 2005, 121 – 135.)

Kuluttajille oli varsin tyypillistä kuvailla ruokavalintojaan joko välttämisen tai suosimisen avulla. Välttämisen ja suosimisen strategiat perustuvat kuluttajien näkemyksiin siitä, mikä edustaa heille hyviä, mikä puolestaan huonoja valintoja laadun ja turvallisuuden näkökulmasta. Yhteistä strategioille on, että yksittäiset tuotteet tai ruoat nähdään eräänlaisina hyvän ja pahan merkkeinä, jotka voivat leimata koko ruokavaliota ja jopa elämäntapaa. Välttämisen strategialla pyritään karsimaan omista ruokatottumuksista pois ruoan laadun ja turvallisuuden uhat.

Kemialliset riskit, lisäaineet ja epäilyt jäämistä tuotteissa nousivat vältettävien ruokien listalle. Tyypillisesti ruoka-aineeseen tai ruokaan liittyvää riski-informaatiota arvioidaan suhteessa ruoan käyttömääriin ja -kertoihin. Esimerkiksi lisäaineisiin liittyvät riskit voidaan hyväksyä harvoin syötävissä tuotteissa, kun taas perusruokavaliosta ne pyritään karsimaan pois. Eettisiä ja ekologisia valintoja lähestytään ruokapäiväkirjoissa useammin suosimisen kuin välttämisen avulla. Tyypillisiä käytännön esimerkkejä suosimisesta ovat vähärasvaisten tuotteiden, kotimaisen ruoan, luomuruoan tai tietyn tuotemerkin suosiminen. (Järvelä & Mäkelä 2005, 121 – 135.)

Välttäminen ja suosiminen voivat kohdistua yksittäisten tuotteiden sijasta myös elintarvikeketjun toimijoihin. Turvallisuussyistä vältetään esimerkiksi pikaruoka-paikkoja, pieniä etnisiä ravintoloita ja kauppoja, joiden tavarankierron ja säilytystilojen ei uskota olevan asianmukaisia. Kuluttajat eivät ole aina vakuuttuneita elintarvikeketjun toimivuudesta, josta syntyy epäluottamus toimijaa kohtaan. (Järvelä & Mäkelä 2005, 121 – 135.)

Kohtuullisuuden ja monipuolisuuden ajatusmallin avulla voidaan rakentaa terveellinen ja vaihteleva perusruokavalio, joka mahdollistaa herkuttelun ja satunnaiset poikkeamat epäterveelliseen suuntaan. Se takaa yhtäältä erilaisten ravintoaineiden riittävän saannin, toisaalta taas pienentää erilaisten haitallisten aineiden kertymiä ja niistä aiheutuvia riskejä. Joustavuutensa takia se on monin tavoin arkea helpottava tapa toimia. Syömällä kaikkea kohtuullisesti ja monipuolisesti voi vapautua pohtimasta jokaisen yksittäisen valinnan turvallisuutta tai terveellisyyttä Tämän tutkimuksen perusteella on oletettavaa, että nuoret ateriapalvelun asiakkaina eivät tule antamaan palautetta ja kysymään näistä asioista, vaikka ne saattaisivat heitä kiinnostaa. Tutkimustulos tuli esille sekä ateriapalvelujen tuottajien vastauksissa, että ruokailijoiden vastauksissa. Laajempi tietoisuus tuotelaadun huomioimisesta lisää asiakkaiden arvostusta ateriasta ja ateriapalvelujen laadukkaasta toiminnasta.

Usein hinta on merkittävin aterian tai elintarvikkeen valintaperuste. Pienet tulot voivat pakottaa valitsemaan edullisimpia tuotteita silloinkin, kun jokin kalliimpi, mutta vaikkapa eettisemmäksi tai turvallisemmaksi koettu tuote houkuttelisi puoleensa. Usein hinta suhteutettiin kuitenkin laatuun, jolloin hinnan ohjaavuus valintatilanteissa vaikutti enemmän valinnalta kuin pakolta. Hinta tarjoaa selkeän ja ostotilanteessa myös nopean – valintaperusteen etenkin silloin, kun tuotteiden välisiä eroja on vaikea havaita. Osa kuluttajista työntää ruoan turvallisuuden pohdinnat takalalle, koska niitä pidetään toissijaisena tai jopa merkityksettöminä. Ruoan turvallisuuden sijasta voidaan keskittyä sellaisiin ruoan ulottuvuuksiin, joita pidetään merkityksellisempinä. Tyypillisesti esille tulivat ruoan makuun ja mieltymyksiin liittyvät tekijät sekä ruoan merkityksen korostaminen nautintona ilman uhkakuvia. Usein pohdintojen taustalla löytyy se, että kuluttajat kokevat voivansa tehdä valintojaan vahvan luottamuksen ilmapiiressä.

Ravitsemukselliset riskit näyttäytyvät usein vähemmän uhkaavina, osin olettavasti siksi, että kuluttajat voivat kokea riskien olevan varsin hyvin kontrolloitavissa – ja usein myös kuluttajien omalla vastuulla. Ruoan laatu ja turvallisuus ovat läsnä ruoan valinnassa ja arjen toiminnassa, mutta niin ovat monet muutkin tekijät, kuten esimerkiksi ruoan tuotannon eettisyys ja ekologisuus ja ruoan hinta. (Järvelä & Mäkelä 2005, 121 – 135.)

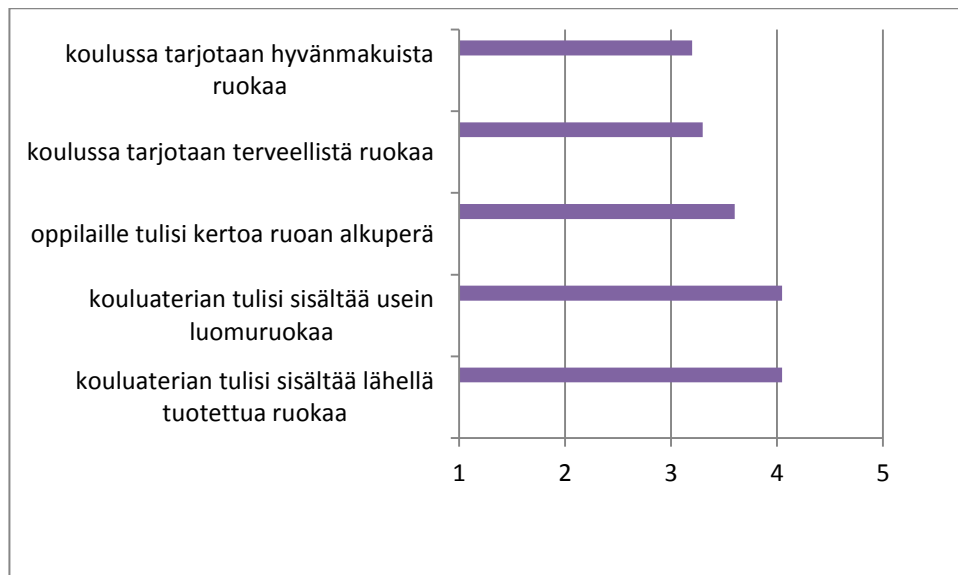
4.1 Tutkimus Suomalaisen ruokakulttuurin arvostuksesta

Taloustutkimus toteutti v. 2012 internet- kyselynä seurantatutkimuksen suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelman (Sre:n) arvostustutkimuksille, jotka on tehty vuosina 2008 ja 2010. Tutkimuksen rahoitti LaatuKetju, Omarahoitus MTK ry ja Kuule Oy. Tutkimuksen tavoitteena olivat havainnot muutoksista aiempiin tuloksiin nähden. Tutkimuksen kohderyhmänä oli 15 – 65 vuotiaat suomalaiset valtakunnallisesti. Tutkimuksen mukaan suomalaista ruokakulttuuria arvostetaan kulttuuri-ilmiönä kolmanneksi eniten, muotoilun ja arkkitehtuurin jälkeen. 49 % vastanneista pitää sitä vähintään melko hyvällä tasolla olevana, yhtenä Suomen vahvuuksista. Alle 20 – vuotiaat nuoret eivät arvosta ruokakulttuuria yhtä paljon kuin heitä vanhemmat. Suhtautumista ruokakulttuuriin mitattiin 18 eri väittämällä ja lopputuloksena kaikkein arvostetuimmiksi asioiksi nousivat ruokailun rauhaan ja yhdessä tekemisen tunnelmaan liittyvät väittämät. Ruoan tasoon ja makuun suhtaudutaan tutkimuksen mukaan terveen kriittisesti.

Ruokakulttuuri myönteisiä asenteita on enemmän naisilla kuin miehillä ja vanhemmat vastaajat ovat enemmän yhteiskunnallisia vaikutuksia tiedostavia kuin nuoremmat vastaajat.

Alle 20- vuotiaat vastaajat antavat paljon vastauksia, jotka eivät ota kysyttyyn asiaan kantaa lainkaan. (Kurunmäki 2012, 7,10,15.)

Tutkimuksessa kysyttiin kouluruokailuun liittyviä asioita. Näkemykset kouluruokailusta olivat säilyneet eri vuosina hyvin samantyyppisinä. Nuoret eivät pidä kouluruokailua kiinnostavana keskustelunaiheena. Neljännes vastaajista pitää kouluruokailutilannetta ikävänä ja 2/3 toivoo kotikuntansa panostavan enemmän siihen. Lähiruokaa ja tietoa ruoan alkuperästä toivotaan. Kysymysten vastauksiin käytettiin asteikkoa 1 – 5. 1 = täysin eri mieltä ja 5= täysin samaa mieltä. Seuraavassa kuviossa on tiivistettynä kouluaterian tuotelaatuun liittyvien kysymysten vastausten keskiarvot.



KUVIO 2. Taloustutkimuksen(2012) tulokset kouluaterian tuotelaatutekijöistä keskiarvoina (Kurunmäki 2012, 24,36.)

Nuoremmat vastaajat toivovat hieman vanhempia enemmän tarjolle luomuruokaa. Tutkimuksessa kysyttiin elintarvikkeiden ostovalintoihin vaikuttavien tekijöiden merkitystä kuluttajille. Arvioitavia tekijöitä olivat mm. tuotteen tuoreus, maukkaus, edullisuus, selkeät sisältömerkinnät, ympäristöystävällisyys, tuotetaan eläinten hyvinvointia arvostaen ja tuotantoketjun jäljitettävyys. Yli 50 % vastaajista ilmoitti kiinnittävänsä huomiota ostoksilla elintarvikkeen tuoreuteen, maukkauteen, edullisuuteen ja sisältömerkintöihin.

Ympäristöystävällisyyteen ilmoitti kiinnittävänsä huomiota 31 % vastaajista ja tuotantoeläinten hyvinvointiin 30 % vastaajista. Tuotantoketjun jäljitettävyyteen ilmoitti kiinnittävänsä huomiota 19 % vastaajista. (Kurunmäki 2012, 24, 36.)

Suomalaisen ruokakulttuurin arvostus tutkimuksessa 2012 kysyttiin kansalaisten mielipiteitä suomalaisuudesta ja sen merkityksestä tuotevalintoihin kaupassa. Kaikista vastaajista 55 % piti suomalaisuutta erittäin tai melko tärkeänä valintaperusteena elintarvikehankinnoissa.

Kyselyyn osallistuneista nuorista 34 % piti suomalaisuutta tärkeänä valintaperusteena. Vastaajista 51 % ilmoitti olevansa valmis maksamaan enemmän suomessa valmistetuista elintarvikkeista. Suomalaisista raaka-aineista valmistetuista elintarvikkeista maksaisi enemmän 57 % vastaajista ja omalla asuinpaikkakunnalla tuotetusta tuotteesta 59 % vastaajista.

Perinteisen suomalaisen reseptin mukaan valmistetusta tuotteesta maksaisi enemmän 35 % vastaajista ja pienen Suomalaisen yrityksen valmistamasta tuotteesta 63 % vastaajista. Seurantatutkimuksen vertailussa 2012 aikaisempiin tutkimuksiin 2008 ja 2011 nähden suomalaisista raaka-aineista valmistettu ja Suomessa valmistettu tuote on nostanut arvostustaan, eli niistä ollaan valmiita maksamaan aikaisempia vuosia enemmän. Suomalaisen luomutuotteen arvostus on tämän tutkimuksen valossa laskenut aikaisempiin vuosiin verrattuna, mutta edelleen 54 % vastaajista on valmis maksamaan siitä enemmän. Tutkimuksessa kysyttiin arviota eri tuoteryhmien (liha, maito, kasvikset) tuotelaatuun liittyvistä ominaisuuksista verraten suomalaista tuotetta suomessa myytäviin vastaaviin ulkomaisiin vaihtoehtoihin.

Suomalaista tuotetta pidettiin kaikissa tuoteryhmissä kaikilta ominaisuuksiltaan ulkomaista parempana, poislukien tuotteen edullinen hinta. Suurin ero suomalaisen tuotteen eduksi katsottiin olevan tuotteen jäljitettävyydessä. (Kurunmäki 2012, 28, 35.)

4.2 Vastuullinen kuluttaminen

Vastuullinen kuluttaminen tarkoittaa tuotteiden tai palveluiden ostamista tiettyjä eettisiä toimintatapoja ja periaatteita noudattavilta yrityksiltä tai yhdistyksiltä. Tähän liittyy epäeettisten tuotteiden ja yritysten boikotointi ja nykyään joillakin kuluttajilla myös epäeettisesti toimiviin valtioihin kytkeytyneiden yritysten boikotointi. Vastuulliseen kuluttamiseen liittyy olennaisesti myös liiallisen kuluttamisen välttäminen ja tuotteiden huolto, kierrätys tai uudelleenkäyttö. Eettisyys on subjektiivinen käsite, mutta tarkoittaa tässä yhteydessä sitä, että tuottaja ottaa taloudellisten näkökohtien lisäksi huomioon ympäristölliset (kuten päästöt, eläinkokeet) ja sosiaaliset vaikutuksensa (kuten lapsityövoima, oikeudenmukainen palkkaus). Kuluttaja voi vertailla yritysten eettisyyttä erilaisilla eettisillä indekseillä (kuten DJSI, FTSE4Good) ja tuotteiden eettisyyttä erilaisilla merkeillä kuten Joutsenmerkki, Ekoenergia-merkki, reilun kaupan merkki, luomu-merkki. (Suomen kuluttajaliitto 2013.)

Kuluttamisen tulevaisuutta pohtineen ryhmän luomissa skenaarioissa vuodelle 2023 ennustetaan ihmisten syövän ja elävän terveellisesti. Lähi- ja sesonkiruoan merkitys kasvaa, mutta halu eksoottiseen ja kiellettyyn luo markkinoita elintarvikkeiden salakuljetukselle. Globaalisti on kielletty useiden kalalajien pyytäminen. Suomen peltopinta-ala on puolet vuoden 2008 tasosta. Maatalous on keskittynyt eteläiseen Suomeen. Ympäristöystävällisyys on kaikkien yhteinen etiikka, jonka mukaisesti voidaan kieltäytyä syömästä ravintolassa, jonka valmistusmenetelmät ovat eettisesti arveluttavia. (Mokka & Neuvonen 2009, 101, 120.)

Ravintolamenuissa kerrotaan aina ruoan alkuperä, valmistamisessa käytetty energiamäärä ja siitä syntyneet kasvihuonepäästöt. Elintarviketeollisuus on velvoitettu kertomaan jokaisesta tuotteesta ruoan koostumuksen lisäksi erilaisia ympäristökertomuksia ja niiden kautta annoksen ympäristökuormitus. Riisiä ja lihaa sisältäviä aterioita nautitaan harvoin, niiden sijaan on elintarviketeollisuus kehittänyt korvikkeita. Kuitua saadaan pääasiassa lääketeollisuuden tuottamien pillereiden ja uutteen muodossa. Proteiinipirtelöiden ja hiilihydraattinesteiden määrä markkinoilla kasvaa. (Mokka & Neuvonen 2009, 101,120.)

4.2.1 Reilu-kauppa

Reilun kaupan merkkijärjestelmä sai alkunsa 1980-luvulla meksikolaisten kahvin viljelijöiden aloitteesta. Kahvin maailmanmarkkinahinta oli tuolloin niin alhainen, ettei se riittänyt viljelijöiden ja heidän perheidensä toimeentuloon. Kahvinviljelijät halusivat ansaita eläntonsa omalla työllään mieluummin kuin olla kehitysavun kohteina. Tästä toiveesta lähtöisin syntyi Reilun kaupan merkki-järjestelmä. Reilun kaupan tuotteista maksetaan viljelijälle vähintään takuuhinta, joka kattaa ihmisten ja ympäristön kannalta kestävän tuotannon kustannukset. Takuuhinta turvaa viljelijöiden tulevaisuutta maailman markkinahintojen heilahteluissa. Takuuhinnan lisäksi maksetaan erillistä reilun kaupan lisää, jonka käytöstä päätetään demokraattisesti koko työyhteisön eduksi.

Työntekijät saavat vähintään lakien mukaista palkkaa, asialliset työolot ja oikeuden liittyä ammattiyhdistystoimintaan. Reilu kauppa ei hyväksy lapsityövoiman käyttöä. Ympäristön hyvinvoinnista huolehditaan ja ympäristön monimuotoisuutta vaalitaan. Reilu kauppa mahdollistaa kehitysmaiden ihmisille paremman tulevaisuuden. Reilun kaupan tuotteita tuotetaan yli 70 maassa ja niitä myydään 125 maassa. Suomessa on myynnissä 1800 erilaista Reilun kaupan tuotetta. Reilun kaupan- merkillä saatavilla olevia elintarvikkeita ovat kahvi, kaakao, tee, banaani, sokeri, hunaja, hedelmämehut, riisi, kvinoa ja mausteet. Reilun kaupan tuotteita on saatavissa useissa eri ruokakaupoissa ja kaikissa suurissa tukuissa. Horeca-alan tukuista mm. Meira Nova, Kespro, Heimon tukku ja Metro-tukku myyvät Reilun kaupan tuotteita. Osa tuotteista on vain toimitustukkujen valikoimissa. Reilun kaupan sertifiointimerkki tuotteessa viestii vastuullisuudesta sekä ympäristön ja ihmisten hyvinvoinnista. Merkki tuo lisäarvoa tuotteeseen ja se on hyvin tunnettu. (Reilu kauppa 2013.)

Suomalaisista 93 prosenttia tunnistaa Reilun kaupan merkin ja heistä 75 prosenttia osaa nimetä mitä se tarkoittaa (Taloustutkimus 2012.) Reilun kaupan tuotteiden myynti kasvaa Suomessa joka vuosi. Kuluttajat arvostavat läpinäkyvyyttä tuotantoketjussa, eettisyyttä, ympäristön hyvinvoinnin huomiomista sekä Reilun kaupan tuomia sosiaalisia hyötyjä viljelijöille ja koko yhteisölle. (Reilu kauppa 2013.) Kuvassa 3 Reilun kaupan merkki



KUVA 3. Reilun kaupan merkki (Reilu kauppa 2013.)

4.2.2 LOHAS

LOHAS tulee sanoista Lifestyles of Health and Sustainability. LOHAS- kuluttajien arvoja ovat eettisyys, ekologisuus ja terveellisyys. Suomalaista tutkimustietoa tästä varsin tuoreesta kuluttajaryhmästä on saatu vuodesta 2009 lähtien, jolloin markkinatutkimusta tekevä Tripod Research ryhtyi tekemään vuosittaista LOHAS- tutkimustaan. Kestävästä kehityksestä ja terveydestään huolta kantavat kuluttajat ovat muita tiedonjanoisempia. He ottavat asioista selvää, ja jakavat tietonsa muillekin. Yrityksille trendi merkitseekin paitsi mahdollisuuksia, myös uhkia. Mikään yritys ei halua leimautua julkisesti näiden asioiden laiminlyöjäksi. LOHAS- tutkimusta tehneen Taru Eboheimen mielestä suomessa luotetaan liikaa siihen, että suomalaiset ostavat suomalaisia tuotteita mielummin kuin ulkomaisia. Suomalainen LOHAS-kuluttaja voi ostaa myös ulkomaisia tuotteita jos hän voi luottaa siihen, että tuotteet ovat eettisesti ja ekologisesti vastuullisesti tuotettuja ja terveellisiä. Ryhmän ihmisiä yhdistää keskimääräistä korkeampi koulutus, laajat verkostot sekä aktiivisuus muun muassa sosiaalisissa medioissa ja järjestöissä. LOHAS-kuluttaja jakaakin tietonsa ja kokemuksensa vähintään lähipiirinsä kanssa. LOHAS-kuluttaja sitoutuu tuotteeseen usein vasta kun hän tietää riittävästi sen raaka-aineista ja tuotannosta. (Mäki, 2013.)

Täydellinen ei kuitenkaan tarvitse olla, sillä kuluttaja ymmärtää, ettei eettisempi, ekologisempi ja terveellisempi maailma tule valmiiksi hetkessä. Usein riittääkin tieto siitä, mihin suuntaan yritys, tuote tai palvelu pyrkii. Näitä vastuullisia kuluttajia ei kannata yrittää hämätä katteettomilla lupauksilla, sillä he erottavat kehumisen faktoista ja heillä on sekä halua, että kykyä ottaa asioista selvää. Tutkimuksen mukaan naiset ovat hieman miehiä enemmän kiinnostuneempia ympäristön tilasta ja lähipiirin pärjäämisestä. (Mäki, 2013.)

Niin tutkijat kuin markkinoinnin ammattilaiset ovat vakuuttuneita, että LOHAS on tullut jäädäkseen, ja kasvaakseen. Eboreimen mukaan suurin este eettisen ja ekologisen kuluttamisen leviämislle Suomessa on tarjonnan puute. Maailmalla hän on tutustunut esimerkiksi ekohotelleihin, mutta Suomessa valinnat rajoittuvat pääasiassa ruokaan. (Mäki, 2013.)

4.3 MIRHAMI – tutkimus

MIRHAMI 2030 -hanke tuotti neljä tulevaisuusskenaariota. Hanke toteutettiin vuosina 2006–2008 eri toimijoiden yhteistyönä. Hankkeen toteutuksessa olivat mukana Tulevaisuuden tutkimuskeskus, Kuluttajatutkimuskeskus, MTT sekä Finpro. Pääosin maa- ja metsätalousministeriön Laatuketjun rahoituksella toteutetussa hankkeessa oli lisäksi mukana yrityspartnereita elintarvikeketjun eri osista: Raisio Yhtymä elintarvikkeita jalostavasta teollisuudesta, Saarioinen Oy valmisruokien puolelta, Fazer-konserni makeis-, leivonta- ja lounaspalvelujen tuottajana, S-ryhmä kaupan alalta, Olvi juomateollisuudesta sekä YTV jätehuollon edustajana. Tutkimuksessa kävi ilmi, että kuluttajat uskoivat vahvasti valmisruoan tai geenimuunneltujen elintarvikkeiden lisääntymiseen tulevaisuudessa, samalla kun he pitivät sitä erittäin epätoivottavana kehityksenä. Ruoan kuluttamisen muutokset koskevat koko suomalaisen elintarviketuotannon kilpailukykyä. Kuluttajat tekevät valintojaan yhä yksilöllisemmin, ja myös arviot ruoan laadusta ovat entistä monipuolisempia.

Laadukas ruoka ei ole vain ”tuoretta, maukasta ja turvallista”, vaan siihen kytkeytyy erilaisia palveluja ja lisäarvoja, jotka muuttavat ruoan luonnetta kaikissa tuotantoketjun vaiheissa pellolta kaupan tiskin kautta ruokapöytään. MIRHAMI-hankkeen tuottamat neljä tulevaisuusskenaariota ovat; Runsauden sarvi, ekotekoja, niukkuus ja puute sekä teknoelämää. Runsauden sarvi – skenaarion mukaan v. 2030 ihmiset tekevät yksilöllisiä valintoja oman maun mukaan, nopeutta ja helppoutta arvostetaan ja erilaisten palvelujen määrä kasvaa. Terveys- ja hyvinvointi voivat olla valintojen peruste. Kotimaisuus ei ole itsestäänselvyys ja kuluttaja joutuvat tekemään entistä enemmän valintoja ostopäätöksissään.

Ekotekoja- skenaarion mukaan v. 2030 ympäristövaikutukset ovat vahva kilpailutekijä, kotimaista alkutuotantoa kehitetään, kasvisruokaa- ja lähiruokaa suositaan, ruokajärjestelmää ja sen eri osia ohjataan voimakkaasti erilaisilla pakotteilla, jotka kuuluvat vastuullisuuteen.

Niukkuus- ja puute-skenaarion mukaan v. 2030 maan arvo ja ruoan arvostus on noussut. Itse tekeminen on kannattavaa ja perinteinen hyvä ruoka on noussut luksustuotteeksi. Ruoan hinnan nousun myötä erilaisia ruoankaltaisia korvikkeita on otettu käyttöön. Teknoelämää – skenaarion mukaan ruoankaltaisia korvikkeita on otettu käyttöön ja raja luonnollisen ja keinotekoisien ruoan välillä on muuttunut. Geenimuunneltujen raaka-aineiden käyttö on arkipäiväistynyt ja ihmiset ovat etääntyneet ruoan tuotannosta (Kirveennurmi & Mäkelä & Saarimaa 2008, 26 – 27.)

Kuluttajien lisääntyneet toivomukset ja vaatimukset sisältävät ajatuksen, että kauppa- ja teollisuus huomioisivat paremmin vaihtelevia tarpeita tarjoamalla joustavaa yksilöllisyyttä, laadukkaampaa ja miellyttävää lisäarvoa tuottavia ruokia ja palveluita. Kuluttajälähtöisyys tulee lisääntymään ja kuluttajia halutaan osallistaa tuotekehitykseen ja sen haasteisiin. Kuluttajat ovat hyvin heterogeeninen joukko erilaisine tarpeineen, toiveineen ja näkemyksineen ruoan maukkaudesta, ekologisuudesta, edullisuudesta ja turvallisuudesta. (Kirveennurmi, ym. 2008, 62.)

Koko elintarvikeketjun tulisi tehdä syvempää yhteistyötä tulevaisuuden haasteita ja kuluttajien tarpeita pohtien. Viestinnän tulisi olla laadukasta ja sen avulla tulee lisätä ihmisten tietoisuutta ruoan tuotannosta, alkuperästä ja laatu tekijöistä. Kuluttajien tulisi saada itse, omaehtoisesti ohjailta ruoan kulutustaan. Hyvien ruokavalintojen tueksi tarvitaan laajaa yhteistyötä viranomaisten, kodin, koulun, järjestöjen, poliittisten toimijoiden, tutkijoiden, teollisuuden, kaupan ja median välillä.

Terveiden ohella ympäristötietoisuus ja vastuullisuus ovat tärkeitä tekijöitä, joita voidaan ohjata kuluttajia kuulemalla. myös julkisia hankintoja, kuten ruokapalveluita voitaisiin suunnata vastuullisiin tuotteisiin. Kotimaisen ja lähialueella tuotetun ruoan sekä luomuruoan suosimista pitäisi lisätä. Kilpailukykyisten tuotteiden kehittämiseksi suurten toimijoiden pitäisi aktivoitua tehokkaammiksi vastuunkantajiksi. (Kirveennurmi ym. 2008, 63.) Ruoan kulutuksen muutoksissa on usein kyse ratkaisuista, joita on lähdetty etsimään ravinnon tuotannon ja talouden organisoimiseksi parhaalla mahdollisella tavalla. Ruokaan liittyvät kysymykset ovat hyvin perustavaa laatua olevia ja globaaleja. Pohdinnassa on otettava huomioon miten ruoan tasarvoista saatavuutta voidaan parantaa ja jakaa hyvinvointia. Myös suomalaiset asiantuntijat ja kuluttajat joutuvat valintojen eteen; lisääkö vai karsitaanko valinnan mahdollisuuksia, suositaanko paikallisia järjestelmiä vai haetaanko tehokkuutta kansainvälisyyteen pyrkimällä. Olisivatko nämä toisiaan poissulkevia vaihtoehtoja vai rinnakkain toimivia vaihtoehtoja kuluttajille?

Skenaariot tarjoavat lähtökohtia ajattelulle, tulevaisuuskuvia voidaan käyttää nykyisyydessä tapahtuvaan mahdollisuuksien kuvitteluun ja todennäköisiksi arvioitujen ilmiöiden pohdintaan eri toimijoiden strategisen suunnittelun apuun. (Kirveenurmi ym. 2008, 63 – 64.)

4.4 Ruokailevan asiakkaan vaatimukset tulevaisuustutkimuksen valossa

Asiakkaan rooli on keskeinen palvelutuotannon kehittämisessä. Asiakkaiden tarpeet ovat keskeinen muutosajuri uusien palvelukonseptien suunnittelussa ja olemassa olevien uudistamisessa. Eettisyyden, ekologisuuden ja inhimillisyyden ennakoidaan korostuvan tulevaisuudessa palvelujen kehittämistä ohjaavina arvoina. (Lönngqvist ym. 2010, 37) Asiakkaidentarpeet toisaalta yhdenmukaistuvat, mutta samaan aikaan myös yksilöllistyvät. Kulutuskäyttäytyminen ja makutottumukset kansainvälistyvät. Paikallisuuden merkitys korostuu asiakasrajapinnassa. (Elinkeinoelämän keskusliitto, 2006.)

Kotimaiset raaka-aineet tulevat olemaan entistä arvostetumpia. Trendit tulevat maailmalta Suomeen ja ovat entistä lyhytkestoisempia. Hankinnoissa painottuu turvallisuuskulman lisäksi tuotteiden alkuperään liittyvät asiat. (Elinkeinoelämän keskusliitto, 2006.)

Toiminnan on oltava läpinäkyvää, tietojen helposti asiakkaan saatavilla. Lähiruoka ja Luomu ovat ruokatrendejä joihin on otettava jokaisen ammattikeittiön toiminnassa kantaa. Asiakkaat valitsevat palveluja ympäristöön ja vastuulliseen kuluttamiseen liittyvien asioiden perusteella. Ruokavalinnoilla ja oman näköisten ruokapalvelujen käyttämisellä voidaan korostaa omaa identiteettiä. (Ihalainen, 2012.) Julkissa ruokapalvelussa nämä asiat korostuvat palveluja kilpailutettaessa tilaavan asiakkaan tahtotilana.

5 RUOKAPALVELUJEN KILPAILUTTAMINEN

Julkisilla hankinnoilla tarkoitetaan tavaroiden ja palvelujen ostamista julkisilla varoilla. Julkiseksi hankinnaksi katsotaan kansallisen kynnysarvon ylittävä hankinta, joka ruokapalvelua ja elintarvikehankintoja koskien on 15 000€. EY-kynnysarvojen ylittämissä hankinnoissa summa on ruokapalveluja ja elintarvikehankintoja ajatellen 211 000€ ja silloin tulee noudattaa EY-direktiivien mukaisia menettelyjä. Hankintayksiköitä eli julkisia ostajia ovat yleensä valtion ja kuntien viranomaiset, laitokset, ja ns. julkkisoikeudelliset laitokset. Hankintojen kilpailuttamisella pyritään julkisten verovarojen mahdollisimman tehokkaaseen käyttöön eli tavoitellaan ostettavilta tuotteilta tai palveluilta parasta mahdollista hinta-laatusuhdetta. Hankintojen kilpailuttamisella tarkoitetaan toimintamallia, jossa hankintayksikkö ilmoittaa hankintalain edellyttämällä tavalla julkisesti tulevasta tavarasta, palvelusta tai urakan hankinnasta. Ilmoituksessa ja sitä tarkentavassa tarjouspyynnössä kerrotaan, mitä hankitaan ja mitkä ovat tarjousten vertailuperusteet. Hankinnan arvo, luonne ja kohde vaikuttavat valittavaan menettelyyn. Hankinnoista ilmoitetaan avoimesti, jotta mahdollisimman moni yritys voi tasavertaisesti osallistua tarjouskilpailuun. Oman kunnan tai suomalaisten yritysten suosiminen on kiellettyä. (Pekkala 2007, 23 - 24.)

HILMA on työ- ja elinkeinoministeriön ylläpitämä maksuton, sähköinen ilmoituskanava, jossa hankintayksiköt ilmoittavat julkisista hankinnoistaan. Yritykset puolestaan saavat HILMAsta reaaliaikaista tietoa käynnissä olevista hankintamenettelyistä ja ennakkotietoa tulevista hankinnoista. HILMA:ssa ilmoitetaan kansallisen ja EU-kynnysarvon ylittävät hankinnat. Tarjouskilpailuun tarjoajiksi hyväksytyjen yritysten ja näiden tekemien tarjousten valintaperusteet on ilmoitettava ennakolta ja tarjouksista valitaan paras, käyttäen vain niitä perusteita, jotka on ilmoitettu ennakolta. Tarjousten vertailuperusteena ruokapalvelujen ja elintarvikkeiden hankinnoissa käytetään useimmiten hintaa tai kokonaistaloudellista edullisuutta. (Pekkala 2007, 27.)

5.1 Tuotteeseen kohdistuvat laatuvaatimukset

Palveluja hankkiva taho määrittelee tarjouspyyntöön tarkasti eri asiakasryhmät huomioiden, minkälaista kokonaispalvelua tarjoajilta odotetaan. Tarjouspyynnöissä voi olla määriteltynä ruokalistan runko, jossa määritetään kuinka usein ja minkä verran mitään pääraaka-ainetta tulee olla tarjolla. Ateriasisällöt ja ravitsemuksellinen laatutaso edellytetään kuvaamaan tarjoukseen. Kuvaamisen helpottamiseksi ja tarjousten vertailtavuuden mahdollistamiseksi tarjouspyynnössä voi olla erillisinä liitteinä valmiit taulukot, joiden avulla asia esitetään.

Lisäksi täydentävinä kelpoisuusvaatimuksina voidaan edellyttää, että tarjoajalla on tiedossa tuottamiensa aterioiden pääraaka-aineiden alkuperä, kasvisruokaa on oltava vaihtoehtoisena ruokana tarjolla päivittäin ja geenimuunneltu- ja (GMO) elintarvikkeita ei käytetä. Laadullisena vaatimuksena voidaan pyytää ilmoittamaan aterioiden omavalmistussaste prosentteina. Ehdottomana laatuvaatimuksena esitetään usein osana laadunhallintaa omavalvontasuunnitelma, joka voidaan pyytää liittämään tarjoukseen liitteenä.

Omavalvonnan tasoa arvioimaan on kehitetty OIVA- järjestelmä, jonka avulla omavalvonnan toimivuudesta viestitään asiakkaille hymynaama-merkistää käyttäen. Osana omavalvontajärjestelmää edellytetään kuvausta tuoteturvallisuudesta, johon oleellisena osana kuuluu jäljitettävyyden. Yhtenä ehdottomana laatuvaatimuksena on erityisruokavalioiden toteuttaminen asiakastarpeiden mukaisesti. Palveluja hankkiva taho määrittää tarjoajille ehdottomat kelpoisuusvaatimukset tarjouspyyntöä laatiessaan. Kelpoisuusvaatimukset voivat liittyä tarjoajien taloudelliseen ja rahoitukseen tilanteeseen, tekniseen kelpoisuuteen, ammatilliseen pätevyyteen sekä muihin hankkijan valitsemiin vaatimuksiin. Tarjoajien ehdottomilla kelpoisuusehdoilla pyritään varmistumaan siitä, että sopimussuhteen aikana sopimusvelvoitteet kyetään täyttämään. Ruokapalveluita kilpailutettaessa ravitsemukselliset laatukriteerit voidaan huomioida ehdottomina kriteereinä tai osana kokonaistaloudellista edullisuutta. Ravitsemuslaadun keskeisten kriteerien ollessa ehdottomina valintakriteereinä ei tarjousta hyväksytä lainkaan vertailuun, mikäli kriteerit eivät täyty. Mikäli kriteerit huomioidaan kokonaistaloudellisuutta arvioitaessa, tulee hankintayksikön määrittää ravitsemuslaadulle annettava painoarvo (Vikstedt, Raulio, Prättälä 2011, 22.)

5.2 Tarjouspyyntöjen tarkastelua

Tarkastelin nuorten joukkoruokailuun liittyviä ateriapalvelujen kilpailuksia tammi - heinäkuun 2013 aikana HILMA- järjestelmässä. Nuorten joukkoruokailuun liittyviä tarjouspyyntöjä oli useita eri puolilla Suomea. Vertailin eri oppilaitosten ruokapalvelua koskevia tarjouspyyntöjä ja valitsin sieltä erityiseen tarkasteluun tuotelaatuun liittyviä ehdottomia vaatimuksia, joita ovat pääruokien ravitsemuslaatu, ruokailistan kierto, malliaterian kuvaus ja ympäristön huomioiminen tuotevalinnoissa. Kestävän kehityksen periaatteisiin liittyen ruokapalvelun tuottajilta voidaan edellyttää myös luomu-, lähi-, ja sesonginmukaisten raaka-aineiden sekä suomalaisen lihan käyttöä. (Vikstedt, ym. 2011, 32 -35.)

Taulukossa 2. havainnollistetaan tarjouspyyntöjen laatuvaatimuksia ja niiden väliä eroja. Viidestä tarjouspyynnöstä kolmessa vertailuperusteena on vain hinta ja kahdessa vertailuperusteena on kokonaistaloudellinen edullisuus ja laadulliset tekijät on pisteytetty. Ravitsemuksellisen laadun vaatimukset on määritelty tarkasti perustuen ravitsemussuositukseen, joka on vaatimuksena kaikissa tarjouspyynnöissä. Lisäksi vaaditaan kouluruokailusuosituksen tai korkeakouluruokasuosituksen mukaista ravitsemuslaatua. Peruskoulujen ruokailua koskevassa tarjouspyynnössä on suositusten lisäksi ainoana erikseen mainittu vaaditut annoskoot ja eritelty esimerkiksi vaadittava lihanmäärä / annos. Kasvisruokaa vaaditaan kaikissa tarjouspyynnöissä, peruskoulun pyynnössä sitä edellytetään kaikille tarjottavaksi vain kerran kuuden viikon listalla, muissa pyynnöissä kasvisruokaa edellytetään tarottavan kaikille vapaavalintaisena päivittäin. Luomu ruokaa edellytetään tarjottavan ammattikorkeakoulun ja yliopiston tarjouspyynnöissä, lähiruokaa edellytetään tarjottavan vain yliopiston tarjouspyynnössä. Ympäristöohjelman kuvausta edellytetään vain ammattikorkeakoulujen- ja yliopiston tarjouspyynnöissä. Tuotteiden jäljitettävyyttä ja alkuperän ilmoittamista edellytetään vain ammattikorkeakoulujen tarjouspyynnöissä

TAULUKKO 2. Tarjouspyyntöjen vertailua (HILMA-järjestelmä 2013)

Ehdot- tomat laatu- vaati- mukset	Oppilaitostyyppi	Peruskou- lu ja lukio	Ammat- linen oppilai- tos	Ammatti- korkeakoulu	Ammatti- korkeakoulu	Yli- opisto
	Tarjouksen valintaperuste	halvin hinta	kokonais- taloudelli- sesti edullisin painoar- vohinta 70%/ laatu 30%	halvin hinta	kokonaista- loudellisesti edullisin, painoarvo hinta 55 pistettä ja laatu 45 pistettä	halvin hinta
Ravit- semus- laatu	Ravitsemussuositus erikseen mainittu	X	X	X	X	X
	Kouluruokailusuositus erikseen mainittu	X				X
	Korkeakouluruokailusuosi- tus			X	X	X
	Ruokalistakierto vähintään viikkoa	6	8	4		6
	Lautasmalli / malliateria, mainittu erikseen	X		X		X
	Ruokalajien esiintymistihe- ys määritelty erikseen	X				
	Annoskoot määritelty	X				
	Ateriavaihtoehtojen määrä / ateria	1	3	2	3	2
	Kalaa ruokalistalla, mainittu erikseen	1 kerta / vik			1 kerta/vk	
	Ympä- ristön huomi- oiminen tuoteva- linnoissa	Kasvisruoka	vähintään 1 kerta / ruokalista kaikille, mahdolli- suus saada tilauksesta	päivittäin	päivittäin	päivit- tään
	Luomu mainittu			X	X	X
	Lähiruoka mainittu					X
	Ympäristöohjelman tms. kuvaus			X	X	X
Ruoka- turvalli- suus	omavalvontasuunnitelma mainittu erikseen		X	X	X	
	tuotteiden jäljitettävyys / alkuperä todennettava pyydettyäessä			X	X	
Muuta(ei ehdoton vaati- mus)	edellytetään valikoimaan Reilun kaupan tuotteita					X

Reilun kaupan tuotteet mainitaan vain yliopiston tarjouspyynnössä, mutta ne eivät ole ehdottomana vaatimuksena. Tuotelaatuun vaikuttavia tekijöitä sisältyy paljon ravitsemissuosituksiin sekä koulu- ja korkeakouluruokailusuosituksiin. Suolapitoisuus, kuitu-, ja rasvan määrä- sekä laatu määritellään suosituksissa sekä valmiiden aterioiden osalta ruokalajikohtaisesti, että käytettävien raaka-aineiden osalta. Suositukset ohjaavat terveellisen aterian koostamista ja kehoittavat viestimään siitä ruokailijoille malliateran avulla. Kouluruoka- ja korkeakouluruokasuosituksen mukaisesti ruokalistakierron tulee olla vähintään neljä viikkoa ja kalaa tulee tarjota vähintään kerran viikossa. Kouluruokasuosituksen mukaan koululaisille olisi suotavaa olla tarjolla aina vähintään kaksi erilaista vaihtoehtoa, joista toinen olisi kasvisruoka. Korkeakouluruokailusuosituksen mukaisesti erilaisia ateriavaihtoehtoja on oltava tarkolla aina vähintään kaksi, joista vähintään toisen pitää olla suositusten mukainen. Mikäli tarjolla on useita vaihtoehtoja, tulee niistä aina olla vähintään puolet suositusten mukaisia. Ruokalistalle tulee merkitä selkästi suositusten mukaiset ateriat.

Valtioneuvoston periaatepäätöksen mukaisesti luonnonmukaisesti tuotettua, kasvisruokaa tai sesongin mukaista ruokaa on tarjottava kaikissa valtion hallinnon ruokapalveluissa vähintään kerran viikossa ja vuoteen 2015 mennessä kaksi kertaa viikossa. Korkeakouluruokasuosituksissa mainitaan kestävän kehityksen periaatteiden mukaisuuden huomioiminen ja omavalvonta osana hyvän ateriapalvelun laatua. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2011, 34.)

Suosituksien mukaisuus on tarjouspyynnöissä ehdottomana laatuvaatimuksena, joka edellyttää tarjoajan perehtyvän perusteellisesti suosituksiin jo tarjousta tehdessä. Laatuvaatimuksena voi olla lisäksi esimerkiksi omavalmistustason ilmoittaminen, joka kertoo siitä, kuinka paljon ruokapalvelussa käytetään valmisruokia.

6 ERI TOIMIJOIDEN NÄKEMYKSIÄ RUOKAPALVELUTUOTTEEN KEHITYSSUUNNISTA

6.1 Elintarviketuotanto ja kulutus

Kesäkuun lopulla valmistui vuorineuvos Simo Palokankaan johtaman työryhmän esitys kansalliseksi ruokastrategiaksi. Esityksen visio huomisen ruuasta on: Vuonna 2030 suomalaiset kuluttajat syövät maukasta, terveellistä, kestävästi tuotettua ja turvallista ruokaa. Kuluttajilla on kyky tehdä tietoisia valintoja. Kysyntään vastaa läpinäkyvä, osaava, joustava sekä kansainvälisesti kilpailukykyinen ruoka- ja palvelujärjestelmä. Alan kasvua ja kehitystä tukee hyvin koordinoitu korkean tason tutkimus- ja kehitystyö. Sitran ERA-ohjelman strategiatyön tavoitteena on olla terveellisen ravitsemuksen mallimaa. Elintarvikekehityksen osaamisklusterin visiossa halutaan vaikuttaa merkittävästi siihen, että Suomi on vuonna 2013 Euroopan johtava terveellisen, terveyttä edistävän ja turvallisen ruuan tuottaja. Esityksessä korostetaan Suomen vahvuuksina puhtaita maaperä- ja vesivaroja sekä ilmastonmuutoksen myötä mahdollisesti paranevia kasvuolosuhteita. Alkutuotannon säilyminen elinvoimaisena Suomessa on elintarvikeketjumme säilymisen perusedellytys. Myös huoltovarmuus on tuotu hyvin esille esityksessä, ja se on syytä säilyttää ainakin nykyisellä tasollaan. Osaamisen kehittäminen ja tuottavuuden kasvattaminen maataloudessa on edelleen tavoitteena. Kesäkuun 2011 lopulla valmistui vuorineuvos Simo Palokankaan johtaman työryhmän esitys kansalliseksi ruokastrategiaksi. Esityksen visio huomisen ruuasta on: Vuonna 2030 suomalaiset kuluttajat syövät maukasta, terveellistä, kestävästi tuotettua ja turvallista ruokaa. Kuluttajilla on kyky tehdä tietoisia valintoja. Kysyntään vastaa läpinäkyvä, osaava, joustava sekä kansainvälisesti kilpailukykyinen ruoka- ja palvelujärjestelmä. Alan kasvua ja kehitystä tukee hyvin koordinoitu korkean tason tutkimus- ja kehitystyö. (Ahvenainen, 2012.)

Kuluttajien ruokavalinnat vahvistavat entistä enemmän vallitsevasta arvomaailmasta, elämäntyylistä, ja identiteetistä. Eettisen kuluttajuuden myötä on kiinnostuttu tuotantoon liittyvistä työoloista, taloudellisesta oikeudenmukaisuudesta ja eläinten hyvinvoinnista. Kuluttajat ovat vieraantuneet alkutuotannosta ja elintarvikkeiden alkuperä kiinnostaa monia. Raaka-aineiden ja tuotteiden kotimaisuutta arvostetaan, sillä suomessa tuotettua ruokaa pidetään puhtaana, maukaana ja turvallisenä. Asiakkaat ja keittiöt haluavat tulevaisuudessa tarkempaa tuoteinformaatiota tuotteista. (Ihalainen, 2012.)

Kuluttajien arvot ja odotukset ohjaavat ruokavalintoja. Kotimaisen ruoan kilpailukyky syntyy siitä, että kuluttajien tarpeisiin vastataan. Vastuullinen kuluttaja kiinnittää yhä enemmän huomiota ruoan turvallisuuteen, ravitsemukseen, ympäristö- ja muihin vastuullisuustekijöihin sekä tuotannon paikallisuuteen. Koko elintarvikeketjun onkin kyettävä kuluttajien toiveiden mukaisesti erilaistamaan tuotevalikoimaa siten, että ruoan ominaisuudet, myös aineettomat, ovat jäljitettävissä raaka-aineiden tuottamisesta alkaen. Ruokajärjestelmästä on kehitettävä avoin, läpinäkyvä ja luotettava. (Haapanen ym. 2010, 53)

6.2 Ruokapalvelun tuottajat

Ammattikeittiöiden strategisten valintojen merkitys korostuu tulevina vuosina myös kaikilla am-mattikeittiösektorilla. Innovatiivinen, tulevaisuuteen tähtäävä toiminta edellyttää kunnianhimoisia tavoitteita ja laajapohjaista, jokaisen toimijan sitoutumista. Tulevaisuuden ruokapalveluiden kilpailuvaltti on laatu. Ammattikeittiöt mainostavat laadukkaita palveluita, mutta ovatko kysymyksessä käytettyjen raaka-aineiden laatu, ei aina visioista selviä. Raaka-aineen laatu ja alkuperä kiinnostaa asiakkaita ja toimijan on kerrottava asiakkaalle, mitä laatu heidän tuotteissaan ja palveluissaan tarkoittaa. (Blomqvist, 2010) Kansainväliset ja kansalliset laatusertifiikatit ovat yleisiä. Yhtenä palvelujen valinta perusteena on entistä useammin ympäristöön ja kestävään kehitykseen liittyvien asioiden huomioiminen. (Elinkeinoelämän keskusliitto, 2006.)

Ulla Blomqvist (2010) selvitti opinnäytetyössään tulevaisuuden ruokaturvallisuuden riskejä. Yhteiskunnan jatkuva muutos tuo mukanaan kiireen ja virheiden mahdollisuus kasvaa. Yritysten toimintaympäristö muuttuu jatkuvasti. Suuryritysten aiheuttamat ruokaskandaalit lisäävät paineita toimintansa läpinäkyvyyden parantamiseksi. EU:n alueella tuotettuja elintarvikkeita pidetään turvallisempina ja tarkemmin valvottuina, kuin sen ulkopuolelta tulevia tuotteita.

Lähialueen tuotteiden käytön uskotaan lisääntyvän tulevaisuudessa. Opinnäytteessä uskotaan alan tulevaisuuden kilpailuvaltin olevan paikalla tehdyn ruoan ja ruoan kuljettamisaikojen muodostavan riskin ruokaturvallisuudelle. Ammattikeittiöiden yhteinen tulevaisuuden kilpailukeino on yhteistyö, voimavarojen yhdistäminen verkostoitumalla.

Niina Ihalaisen (2012) tutkimuksessa Ammattikeittiöt Suomessa 2025 ruokapalvelualan asiantuntijoista koostuvassa paneelissa käsiteltiin ruokapalvelujen tulevaisuuteen liittyviä väittämiä. Väittämästä kuntien ruokapalvelut ovat suurelta osin kadonneet vuoteen 2025 mennessä, oli samaa mieltä puolet vastaajista.

Ulkoistamisasteen uskotaan kasvavan lähivuosina voimakkaasti. 70 % panelisteista oli sitä mieltä, että laatujärjestelmät ovat arkipäivää tulevaisuudessa. Kolmannes vastaajista uskoi, että ruoan ravitsemuksellista laatua ohjataan lainsäädännöllä. Yritysten uskotaan panostavan entistä enemmän asiakkaiden muuttuvien tarpeiden tunnistamiseen vuoteen 2025 mennessä. Ruokaturvallisuusriskien valvonta tuotantokeittioissa lisääntyy, mutta valvonnassa korostuu omavalvonta, viranomaisvalvonta vähenee. Omavalvontamenetelmät monipuolistuvat. Panelisteista 45 % pitää mahdollisena, että raaka-aineita ja puolivalmisteita tuodaan entistä enemmän ulkomailta ja tuotevalikoimat kansainvälistyvät. Suurin osa panelisteista uskoi, että kotimaisten raaka-aineiden arvostus lisääntyy tulevaisuudessa. Vastaajista noin puolet oli sitä mieltä, että tuotteiden alkuperän ja turvallisuuden varmistaminen korostuvat hankintakriteereissä vuoteen 2025 mennessä. Kolmen vastaajaa oli tästä väittämästä täysin erimieltä. Verkostoituminen ja kumppanuussuhteiden merkitys korostuu tulevaisuudessa. Palvelualan yritykset ja toimijat tavoittelevat pitkäaikaisia asiakassuhteita ja asiakkaiden sitoutumista, kertaluonteisuuden tilalle. (Ihalainen 2012.)

7 TUTKIMUS NUORTEN ATERIAPALVELUJEN TUOTELAATUUN VAIKUTTAVISTA TEKIJÖISTÄ

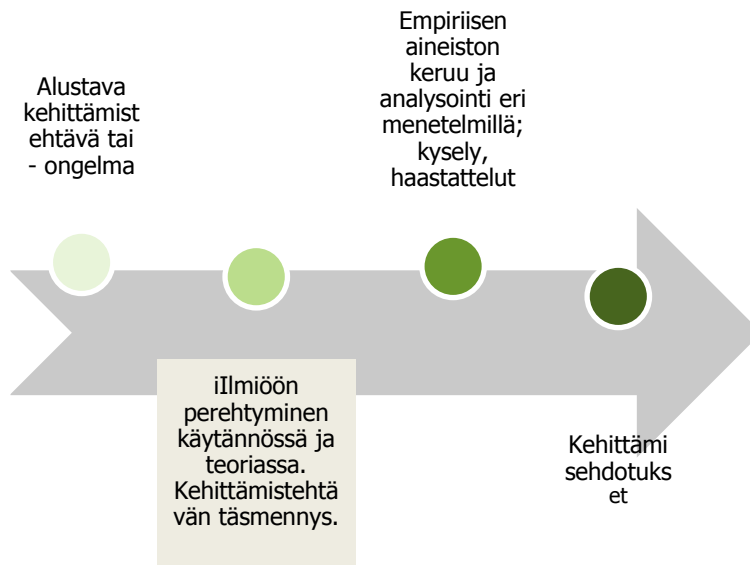
Survey-tutkimus on tapa muodostaa tutkimuskohteesta tiettyä lajia olevaa tietoa, kuvailevaa, selittävää, ennustavaa ja yleistyskäyttöä tutkimuskohteesta. (Ojasalo & Moilanen & Ritalahti 2009, 28.) Tutkimusmenetelminä käytetään yhdistäen kvantitatiivista-, ja kvalitatiivista menetelmää. Tämän tutkimuksen empiirinen aineisto kootaan strukturoidulla kyselytutkimuksella, jolla kartoitetaan kuopilaisten nuorten kiinnostuksen kohteita joukkoruokailussa. Teorialähteistä saatua kuvaa verrataan tutkimustuloksiin ja tehdään yleistyskäyttöä nuorten kiinnostuksen kohteista joukkoruokailusta. Yleistyksen mahdollistavat tapausten ominaisuuksien muuttamisen muutujiksi.

Ruokapalveluntuottajille tutkimusmenetelmänä on teemahaastattelu. Ruokapalvelun tuottajilta kysytään millaiset tuotelaatu tekijät vaikuttavat heidän tuotevalikoiman rakentamiseen ja palvelujen toteuttamiseen.

7.1 Kehittämistyön lähestymistapa

Kehittämistyön lähestymistapa on tapaustutkimus. Tapaustutkimus soveltuu kehittämistyön lähestymistavaksi, kun tehtävänä on tuottaa kehittämisehdotuksia. Tutkimuksen kohde voi olla esimerkiksi yritys, yrityksen tuote-, palvelu-, toiminta- tai prosessi. Tapaustutkimus tuottaa tietoa nykyajassa tapahtuvasta ilmiöstä sen todellisessa toimintaympäristössä tai tilanteessa. Tapaustutkimuksella pyritään tuottamaan syvällistä ja yksityiskohtaista tietoa tutkittavasta tapauksesta.

Tapaustutkimuksen avulla on mahdollista ymmärtää kehittämisen kohdetta kokonaisvaltaisesti hyvinkin realistisessa toimintaympäristössä. Kehittämistyössä on tarkoitus tuottaa uutta tietoa kehittämisen tueksi. Tärkeää on löytää olemassa olevasta tiedosta se, mikä on olennaista kehittämistyön kannalta. Tässä tutkimuksessa selvitetään ekologisuuden ja eettisyyden merkitystä ruokailijoille ja käsitellään ateriapalvelun laatuun liittyviä tekijöitä eri näkökulmista. Seuraavassa kuvassa havainnollistan tapaustutkimuksen etenemisen prosessina vaiheittain. (Ojasalo ym. 2009, 52.)



KUVA 4. Tapaustutkimuksen vaiheet (mukaillen Ojasalo ym. 2009, 54.)

Tapaustutkimukselle on tyypillistä käyttää monenlaisia menetelmiä tutkittavan tapauksen monipuolisen ja kokonaisvaltaisen kuvan muodostumiseksi. Tapaustutkimusta on mahdollista tehdä määrällisin tai laadullisin menetelmin ja niitä yhdistelemällä. (Ojasalo ym. 2009, 53 – 54.) Tapaustutkimukselle on tyypillistä monipuolisuus ja joustavuus. Tutkimuksen teoria ja empiria ovat parhaimmillaan uutta luovassa vuoropuhelussa keskenään. (Aaltola & Valli 2010a, 198.)

7.2 Kyselytutkimuksen tavoitteet

Kyselytutkimuksen avulla selvitetään kuopiolaisten nuorten kiinnostuksen kohteita julkisen ruokapalvelun tarjoaman lounaan tuotelaatuun liittyviin tekijöihin. Kyselytutkimuksella selvitetään kuinka tärkeinä nuoret ruokapalvelun asiakkaina pitävät esimerkiksi aterian terveellisyyttä, turvallisuutta, makua, suomalaisuutta ja paikallisuutta. Kyselyssä selvitetään aterian eettisyyden ja ekologisuuden merkitystä ruokailijoille. Lisäksi kyselyn avulla selvitetään nuorten ajatuksia ateriapalvelujen tulevaisuuden kehityssuunnasta ja toiveista ateriapalvelulle.

7.3 Kyselytutkimuksen kohderyhmät

Kyselytutkimuksen otanta tapa on monivaiheinen ryväsotanta. Ryväsotanta koostuu useasta eri otoksesta. (Ojasalo ym. 2009, 114 -115.) Havaintoyksikkönä eli kohderyhmänä ovat nuoret aikuiset ruokailijat(julkisen ruokapalvelun asiakkaina) Kuopion alueelta. Kuopiossa toisen asteen ammatillisessa koulutuksessa opiskelijoita on noin 4 000, lukioissa 2 600, ammattikorkeakouluissa 5 300 ja yliopistoissa 6 500.(Kuopio 2013.)

Otokseen tulevat havaintoyksiköt ovat seuraavat Kuopiossa toimivat oppilaitokset: Savonia AMK, Itä-suomen yliopisto, Klassillinen lukio, Savon ammatti – ja aikuisopisto sekä Karjalan lennosto. Näihin kuuluvasta joukosta valitaan satunnaisesti vastaajat. Vastaajien ikä kysytään ja pyritään saamaan mahdollisimman paljon 18v. täyttäneitä vastaajia. Kaikista oppilaitoksista ja varuskunnasta tavoiteltu otos on kooltaan samansuuruinen ja satunnainen. Lukumäärällisesti tavoitellaan yhteensä 500 vastaajaa. (Ojasalo ym. 2009, 114 - 115.)

Kyselyn erilaisista toteutustavoista johtuen vastauksia tuli eniten verkossa toteutettuun kyselyyn. Tästä johtuen savonia- ammattikorkeakoulun osuus vastaajista on 53%. Vastaajien jakauma sukupuolittain ja oppilaitoksittain esitettyinä taulukossa 3.

TAULUKKO 3. Vastaajien prosentuaalinen jakauma sukupuolittain ja oppilaitoksittain

		Sukupuoli	
		Nainen	Mies
Vastaajat yhteensä lukumäärä	501	296	205
Opiskelupaikka		N=296	N=205
jakauma prosentteina	%	%	%
: Lukio	18	16	21
: Savon ammatti- ja aikuisopisto	9	5	16
: Savonia ammattikorkeakoulu	53	74	23
: Itä-Suomen yliopisto	5	5	4
: Karjalan lennosto	15	0	36

Vastaajista oli naisia 59 % ja miehiä 41 %. Savonia -ammattikorkeakoulun vastaajista yli 70 % on ollut naisia. Miesten osuutta kokonaisuudessa lisäsi varusmiesten osallistuminen kyselyyn, oppilaitosten vastaajista suurin osa oli naisia. Vastaajien ikä jakautuma oppilaitoksittain esitetään taulukossa 4.

TAULUKKO 4. Vastaajien ikäjakauma oppilaitoksittain prosentteina

IKÄ	alle 18	18 - 20	21-24
Vastaajat yhteensä lukumäärä 501	93	146	262
Opiskelupaikka	%	%	%
: Lukio	75	14	0
: Savon ammatti- ja aikuisopisto	25	6	5
: Savonia ammattikorkeakoulu	0	32	84
: Itä-Suomen yliopisto	0	4	7
: Karjalan lennosto	0	43	4

Kaikista vastaajista alle 18 vuotiaita oli 18 %, 18 – 20 vuotiaita oli 29 % ja 21- 24 vuotiaita oli 52 %. Alle 18-vuotiaita vastaajia oli lukiossa ja Savon ammatti- ja aikuisopistossa. Yli 21 vuotiaita vastaajia ei ollut lukiossa. Savonia ammattikorkeakoulun vastaajista suurin osa on ollut 21 - 24 vuotiaita.

7.4 Kyselytutkimuksen toteuttaminen

Nuorten kiinnostusta ja odotuksia ruokapalvelun tuotelaadusta tutkitaan kyselytutkimuksella, strukturoidulla kyselyllä. Kysymykset ovat tyypiltään skaaloihin perustuvia esim. Likertin asteikon tyyppisiä. Kyselyaineisto muodostetaan lähdeaineiston pohjalta liittyen nuorten kulutuskäyttäytymisen tutkimustuloksiin ja ruokapalveluiden tulevaisuuden tutkimustuloksiin, jonka perusteella asiakkaiden vaatimukset lisääntyvät ja monimutkaistuvat. Kysely toteutetaan ja analysoidaan Webropol-ohjelmalla. Kyselytutkimus on poikittaistutkimus, jossa aineisto kerätään yhdessä ajankohdassa useilta vastaajilta.

Poikkileikkausaineistolla voidaan kuvailla erilaisia ilmiöitä ajassa, joita tässä kyselyssä ovat erilaiset kiinnostuksen kohteet ateriapalveluiden toteutuksessa. (Aaltola & Valli 2010a, 129.)

Kyselytutkimuksen muoto vaihtelee tarkoituksen ja kohderyhmän mukaan. Tutkija voi olla itse paikalla aineistonkeruussa, mutta tilanteen voi johtaa myös esimerkiksi luokanopettaja. Aina ei paikalla ole valvojaa lainkaan, kuten posti ja internet- kyselyissä. Mikäli tutkija ei ole itse paikalla ohjaamassa vastaamista, kyselyn onnistumisen kannalta merkityksellistä on hyvä vastausohje. (Aaltola & Valli 2010, 103, 109.) Tässä opinnäytteessä toteutussa kyselytutkimuksessa kysely toteutettiin käytännössä usealla eritavalla. Toteutustavasta sovittiin kunkin vastaajaryhmän osalta erikseen oppilaitoksen yhteyshenkilön kanssa. Otin ensin yhteyttä kohde organisaatioihin sähköpostitse ja puhelimitse. Kyselytutkimuksen toteutukselle pitää hakea tutkimuslupa, jossa esitellään lyhyesti tutkimuksen tarkoitus, kohderyhmät, ohjaajat ja aikataulutus. Sovin käytännönjärjestelyistä yhteyshenkilöiden kanssa. Tein kyselyn webropol- ohjelmalla. Tulostin ja kopioin lomakkeita niihin pisteisiin, joissa vastattiin paperilomakkeelle. Niihin pisteisiin, joissa en itse ollut paikalla ohjaamassa vastaamista, toimitin paperilomakkeet yhteyshenkilöille ja kävin hake- massa vastaukset sovitusti. Syötin paperilomakkeista manuaalisesti vastaukset webropol- ohjelmaan analysoitavaksi.

Toteuttamassani kyselyssä olin kahdelle ryhmälle itse valvomassa ja ohjaamassa kyselyyn vastaamisen, neljälle ryhmälle opettajat toimivat yhteyshenkilöinä ja ohja- sivat vastaamista, yhteen oppilaitokseen kyselylomakkeet jätettiin vapaaehtoisesti täytettäväksi kahvioon ja yhden oppilaitoksen kysely toteutettiin verkossa nettilink- kinä.

Eniten ja nopeiten tuli vastauksia nettilinkin kautta ja vähiten tuli vastauksia kahvi-oon jätettyihin paperilomakkeisiin. Tavoittelin määrällisesti samansuuruista otantaa jokaisesta vastaajaryhmästä, mutta nettilinkin kautta vastauksia tuli huomattavasti tavoitetta enemmän.

Koska tutkimuksessa ei ollut tarkoitus analysoida ja verrata vastaajaryhmien vastauksia toisiinsa, vaan käsitellä koko tutkimukseen osallistuneen ikäluokan vastauksia kokonaisuutena, ei otannan osittumisella ollut merkitystä. Kysymysten tekemisessä ja muotoilemisessa pitää olla huolellinen, sillä kysymykset luovat perustan tutkimuksen onnistumiselle. Kysymysten muoto voi aiheuttaa virheitä tutkimustuloksiin. Kysymysten tulee olla yksiselitteisiä ja ne eivät saa olla johdattelevia. Kysymysten lähtökohtana ovat tutkimuksen tavoitteet ja tutkimusongelmat.

Kyselylomake voidaan aloittaa taustakysymyksillä, joilla tiedustellaan esimerkiksi vastaajan ikää ja sukupuolta. Nämä taustakysymykset ovat yleensä selittäviä muuttujia, eli tutkittavia ominaisuuksia tarkastellaan niiden suhteen. Lomakkeen pituutta kannattaa miettiä huolellisesti. Kyselylomakkeen ymmärrettävyyttä kannattaa testata ennen varsinaista kyselyä, jolloin vahvistuu kysymysten ymmärrettävyys ja vastaajien mahdolliset virhetulkinnat. Lomakkeen pituus kannattaa suhteuttaa vastaajiin, eli pohtia kuinka pitkään vastaajat jaksavat huolellisesti keskittyä vastaamiseen.

Vastaamiseen ei saisi kulua aikaa yli 20 minuuttia. Liian pitkä lomake saa vastaajan helposti luopumaan vastaamisesta ennen kuin hän kunnolla tutustuu siihen. Aikuisille suunnatun kyselyn pituus tulisi olla korkeintaan viisi sivua. (Aaltola & Valli 2010a, 105 – 108.) Tässä opinnäytteessä toteutettu kysely oli pituudeltaan seitsemän sivua, sisältäen lyhyen vastausohjeen. Kysymyksiä oli 26, joista useissa oli alakysymyksiä ja useita vastausvaihtoehtoja. Kyselyyn vastaaminen kesti omien havaintojeni mukaan keskimäärin 15 minuuttia. Kyselylomakkeen kysymysten ymmärrettävyyttä ja vastaamiseen kuluva aika testattiin kohderyhmään sopivilla henkilöillä ennen varsinaisen kyselyn suorittamista. Kyselylomake on liitteessä 1.

7.4.1 Mitta-asteikko

Kyselylomakkeessa voidaan kysyä asioita monella eri tavalla. Kysymykset voivat olla avoimia, valmiita vastausvaihtoehtoja sisältäviä tai järjestysasteikollisia. Yksittäisen kysymyksen muoto ratkaisee sen, millaisesta mitta-asteikosta kulloinkin on kyse ja miten aineistoa voidaan sen perusteella analysoida. Taustatietojen selvittämiseen käytin valmiita vastausvaihtoehtoja.

Tärkeää on, että valmiista vaihtoehtoista löytyy jokaiselle vastaajalle sopiva vaihtoehto ja sopivia vaihtoehtoja on vain yksi. Oikean vastausvaihtoehdon takaamiseksi on suositeltavaa lisätä yhdeksi vaihtoehdoksi ”joku muu, mikä?” vaihtoehto. Tätä mahdollisuutta hyödynsin kysymyksessä asumismuodosta. Asenteiden ja mielipiteiden mitaamisessa yleisesti käytetty ja sopivin vaihtoehto on Likertin asteikko. Asteikko voi olla seitsemän-, viisi-, tai yhdeksän portainen. Parittomuuden idea antaa vastaajalle mahdollisuuden olla ottamatta asiaan kantaa, ja siksi mittasteikon keskelle sijoitetaan vastausvaihtoehto ”en osaa sanoa”.

Tässä opinnäytteessä esitetyssä kyselytutkimuksessa käytin mielipidettä mittavissa kysymyksissä vastausvaihtoehtona viisi portaista Likertin asteikkoa. Vastausvaihtoehdot olivat: täysin eri mieltä, osittain eri mieltä, en osaa sanoa, osittain samaa mieltä ja täysin samaa mieltä. (Aaltola & Valli 2010 b, 118- 125.)

7.4.2 Tilastollinen analyysi

Keskiarvo on paljon käytetty tunnusluku monissa arkipäiväisissä yhteyksissä. Keskiarvon käyttäminen ei kuitenkaan sovellu kaikenlaisiin tuloksiin. Mitä pienemmästä aineistosta on kyse, sitä tarkemmin aineistoa kannattaa tutkia keskiarvojen kanalta ennen kuin tehdään yleistyksiä ja johtopäätöksiä. Keskiarvoa käytetään silloin, kun mitta asteikko on vähintään välimatka-asteikkoinen ja kun aineisto ei ole vino, vaan se noudattaa ns. normaalijakaumaa.

Likertin asteikkolisissa kyselyissä on aina yhtenä vastausvaihtoehtona ”en osaa sanoa”. Yksittäisissä vastauksissa se on monitulkintainen vastaus.

Se voi tarkoittaa, etteivät vastausvaihtoehdot kohtaa vastaajan arvomaailmaa tai sitä, että asia on moniselitteinen ja vastaajan on vaikea valita vain yksi vaihtoehto. Mikäli ”en osaa sanoa” valitaan usein, voidaan epäillä, että tutkimusaihe on liian vieras kohdehenkilöille.

Mikäli tutkija haluaa käyttää analyyseissa keskiarvoa, on vastausvaihtoehtojen koodaaminen erityisen tärkeää. Neutraalimman lopputuloksen saa koodaamalla viisi portaisen asteikon vastausvaihtoehdot välille -2 - +2 , jolloin kantaa ottamaton vastaus saa lukuarvon 0. Näin voidaan keskiarvon perusteella suoraan analysoida vastaajien myönteisiä ja kielteisiä asenteita kysyttyyn asiaan. (Aaltola & Valli 2010 b, 247 – 248.)

Määrällisten tutkimusten yhteydessä käytetään yleisesti tilastollista merkitsevyystestausta. Sen avulla selvitetään voiko saadun tutkimustuloksen olettaa esiintyvän myös jossakin toisessa vastaavassa tapauksessa ja voiko tältä pohjalta tehdä johtopäätöksiä jonkin toisen aineiston suhteen.

Tietoa yleistettäessä on oleellista, että tutkimusaineisto on kerätty todennäköisyysotantamenetelmiä hyväksi käyttäen. Silloin yleistämiselle on perusteet. Otannan avulla pyritään rakentamaan eräänlainen pienoismalli siitä perusjoukosta, jota aineistossa on haluttu tutkia, ja johon tulokset halutaan yleistää. Tilastollisen merkitsevyyden testaamisessa käytetään kullekin mitta-asteikolle erikseen tarkoitettuja testausmenetelmiä. Näille menetelmille yhteistä on p:n arvon laskeminen. Sen avulla pyritään selvittämään, kuinka suuri vaikutus sattumalla voi olla saatuihin tuloksiin, eli millä todennäköisyydellä saatu tulos on totta ja voidaan yleistää perusjoukkoon. Nykyisin yleistykseen hyväksyttäviä p:n arvoja ovat < 0.05 arvot. Silloin sattuman mahdollisuus tuloksissa on korkeintaan viisi prosenttia. P:n arvoa käytetään vertailtaessa tuloksia eri ryhmien välillä, esimerkiksi ikäryhmiä tai sukupuolta. (Aaltola & Valli 2010 b, 231 – 234.) Tässä tutkimuksessa käytetään tulosten esittämisessä paljon keskiarvoa, jota verrataan eri muuttujien ja kysymysten avulla. Keskeisimmät p:n arvot eri muuttujien välillä esitetään tekstissä.

Mediaani on suuruusjärjestykseen asetetuista havainnoista keskimäinen, kun havaintoja on pariton määrä. Mediaanin ala- ja yläpuolella on yhtä monta havaintoa. Mediaanin käyttö on suositeltavaa jakaumien yhteydessä, joillaa on suuri hajonta, eikä selkeätä keskikohtaa pystytä välttämättä määrittämään. Mediaani jakaa aineiston kahteen yhtäsuureen osaan.

Keskihajonta on eniten käytetty a tärkein hajonnan mitta. Se kuvaa sitä, kuinka hajallaan arvot ovat keskiarvon ympärillä. Keskiarvosta huomattavasti poikkeavat arvot kasvattavat keskihajontaa keskipoikkeamaa suuremmaksi. Muuttujien välisiä riippuvuuksia selvitettäessä tutkitaan yhteyksiä usein kahden muuttujan välillä eli pareittain. Korrelaatiokertoimen avulla voidaan selvittää esimerkiksi iän vaikutusta annettuihin mielipidearvosanoihin. Korrelaatiokertoimen on poikettava selvästi nolasta, ennekuin muuttujien välillä voidaan sanoa olevan lineaarista riippuvuutta. Ristiintaulukoinnilla selvitetään kahden luokitellun muuttujan välistä yhteyttä, millä tavalla ne vaikuttavat toisiinsa. Muuttujat esitetään samassa taulukossa siten, että toinen sijoittuu sarakkeille ja toinen riveille. (Heikkilä 2010, 84,86,90.)

7.4.3 Kyselytutkimuksen luotettavuus

Reliabiliteetilla tarkoitetaan tulosten tarkkuutta. Tutkimuksen tulokset eivät saisi olla sattumanvaraisia. Tulokset jäävät helposti sattumanvaraisiksi jos otoskoko on pieni. Kohderyhmän tulisi edustaa hyvin koko tutkittavaa perusjoukkoa. Tutkimuksen tulisi mitata sitä, mitä oli tarkoituskin selvittää. Validilla mittarilla suoritettut mitaukset ovat keskimääri oikeita. Mitattavat käsitteet ja muuttujat tulee määritellä tarkasti, jotta mittaustulokset ovat valideja. (Heikkilä 2010, 29 – 30.)

Kyselytutkimukseen oli yhden oppilaitoksen opiskelijoilla mahdollista vastata verkossa. Tästä johtuen, kyselyyn vastasi jonkin verran yli 24- vuotiaita, joiden tarkkaa ikää ei kysytty. Tutkimuksen luotettavuuden ja tulosten yleistävyvyyden vuoksi nuorten ikäluokkaan kuuluville, päädyin jättämään yli 24- vuotiaiden vastaukset tulosten analyysistä kokonaan pois. Kyselyyn tuli yhteensä 672 vastausta, joista yli 24- vuotiaita ilmoitti olevansa 171 henkilöä.

Kyselyn kohderyhmä oli peruskoulun suorittaneet nuoret, joten rajasin analyysissä käytettävien vastaajien iäksi 16 – 24 vuotiaat. Heidän vastausten lukumäärä on 501. Kyselytutkimuksen lupa hakemuksessa sovittiin, että kyselyn tuloksia ei analysoida oppilaitoksittain, eikä vertailua tehdä oppilaitoksittain tai ruokailupaikoittain. Tämä oli ehdoton vaatimus, kun kyseessä oli usean eri ruokapalvelutoimijan asiakkaita.

Työn tarkoitus ei ole käsitellä eri toimijoiden välisiä eroja eikä työ kuvaa ravintola-kohtaista asiakastyytyväisyyttä. Tämä on ollut yksi tärkeä lähtökohta kysymysten asettelulle. Kyselyn tuloksia käsitellään ja vertaillaan vastaajien iän, sukupuolen, ruokavalion ja maksaako ruoasta itse- muuttujien avulla. Tutkimustyön julkaistavassa raportissa ei käsitellä eriteltyinä vastaajaryhmien vastauksia, joten heidän anonymiteettinsä on suojattu. Tutkimustyön raportissa mainitaan tutkimukseen osallistuneet tahot heidän suostumuksellaan. Tutkimustulokset luovutetaan pyynnöstä ruokapalveluja tuottaville tahoille heidän oman tutkimukseen osallistuneen asiakasryhmän osalta. Ruokapalvelutoimijat voivat näin verrata omien asiakkaidensa tulosta tutkimusraportissa esitettyyn yhteenvetoon tuloksista.

Merkittävä haaste kyselytutkimuksen toteutukselle oli löytää yhteistyöhalukkaita yhteyshenkilöitä nopealla aikataululla eri organisaatioista. Yhteyshenkilöiden löydyttyä yhteistyö sujui vaivattomasti ja saimme sovittua käytännönjärjestelyistä kyselyn toteuttamiseksi nopealla aikataululla. Tiukasta aikataulusta johtuen, kysely tehtiin suurimmalle osalle tutkittavista paperilomakkeena. Nettilinkin saaminen eri organisaatioihin ja etenkin sähköpostiosoitteiden saaminen esimerkiksi opiskelijoille oli sula mahdollisuus. Aikaa kului varsin paljon puhelinkeskusteluihin ja sähköpostiviestittelyyn ennen varsinaiseen asiaan pääsemistä.

Yhteen oppilaitokseen ei ollut muuta mahdollisuutta tavoittaa opiskelijoita, kuin jättää kahvioon kyselylomakkeita saatteineen esille ja olla itse paikanpäällä mahdollisuuksien mukaan houkuttelemassa vastaajia. Onneksi sain yhteistyöhön mukaan kyseistä kahvilaa ylläpitävän toimijan, koska muuten olisin joutunut luopumaan kyseisen tahon osalta asiasta kokonaan. Haasteellista oli syöttää paperilomakevastaukset yksitellen käsin wepropol-ohjelmaan.

Tähän meni huomattavasti ennakoimaani enemmän aikaa ja jouduin aikatauluttamaan koko työn edistymisen uudelleen. Suosittelen kaikille kyselyjen tekijöille, etenkin jos kohderyhmänä ovat nuoret, sähköistä kyselyä. Sähköinen vastaus on käännettävissä suoraan tiedostoksi tutkijan käyttöön ja analysoitavaksi erilaisilla ohjelmilla. Vastauksia syötettäessä käsin, kasvaa riski virhelyönteihin. Sähköisessä kyselyssä voidaan varmistaa ohjelmaan syötettävien määreiden avulla, että vastaaja vastaa varmasti jokaiseen kysymykseen, koska hän ei pääse muuten etenemään kyselyssä eteenpäin. Vastaajaa voidaan ohjata vastauskäyttäytymisessä myös sallimalla vain yksi vastausvaihtoehto per kysymys. (Aaltola & Valli 2010, 113.) Käytin sähköisessä kyselylomakkeessa näitä molempia keinoja hyväksi, ja mielestäni ne toimivat hyvin, koska vastausvaihtoehtona esitettiin aina myös, en osaa sanoa vaihtoehto. Yhtenä haasteena kuitenkin näyttäytyi, en osaa sanoa vastausvaihtoehdon runsas käyttö, joka osaltaan vaikutti tulosten luotettavuuteen. En osaa sanoa vastausten runsas käyttö voi kertoa siitä, että kysymyksiä ei ollut ymmärretty tai ne koettiin vaikeiksi, itselle vieraiksi asioiksi, jolloin ei haluta tai osata ottaa asiaan kantaa.

7.5 Haastattelun kohderyhmä

Haastateltavien otanta on tässä opinnäytteessä valittu harkinnanvaraisesti ja he edustavat Kuopion alueen nuorten ruokapalveluja tuottavia tahoja. Haastattelututkimus ruokapalvelutoimijoille: Fazer Food Service, Sodexo, Servica, Savon Catering ja Leijona Catering,

➤ Fazer Food Service on Pohjoismaiden johtava henkilöstö- ja opiskelijaruokailun osaja. Kaikkiaan Fazer Food Servicesillä on lähes 1100 ravintolaa Suomessa, Ruotsissa, Tanskassa ja Norjassa. Suomessa Fazerilla on hoidossaan noin 700 ravintolaa ja palveluksessaan 3700 työntekijää. Liikevaihto v. 2012 koko liiketoiminta-alueella oli 580,2 miljoonaa euroa. (Fazer Food Service 2013) Itä – Suomen alueella on 35 toimipaikkaa, joista Kuopion alueella kymmenkunta. Opiskelijaravintoloita Kuopiossa ovat pelastusopisto ja Itä - Suomen yliopiston Kuopion kampus. Opiskelija ateriamäärä n. 2500 / päivä. Fazer food Services toimii valtakunnallisesti ketjuohjatusti. Eri asiakasryhmille on omat toiminta konseptit.

➤ Sodexo Oy on kokonaisvaltaisia tilapalveluja tarjoava suomalainen yritys, joka kuuluu kansainväliseen, alallaan johtavaan Sodexo-konserniin. Sodexolla on toimintaa 80 eri maassa. Suomessa Sodexo tarjoaa asiakaslähtöisiä ruokailu-, kokous- ja tapahtumapalveluita sekä tilapalveluissa siivous-, aula- ja kiinteistöpalveluita yrityksille, julkiselle hallinnolle sekä ope- tus- ja hoitoalalle. Liikevaihto tilikaudella 2011- 2012 oli 149,2 miljoonaa euroa, vakituista henkilöstöä n. 2000 ja toimipaikkoja 350. (Sodexo 2013) Sodexo tuottaa kuopiossa ruokapalveluja Savonia ammattikorkeakoululle kahdessa eri toiminta yksikössä. Opiskelija ateriamäärä n. 1500 / päivä. Sodexo toimii ketjuohjatusti, konseptit ovat asiakasryhmä kohtaisia.

➤ Kuopion kaupunki ja Pohjois-Savon sairaanhoitopiirin kuntayhtymä perustivat yhteisen tukipalveluja tuottavan Itä-Suomen huoltopalvelut liikelaitoskuntayhtymän helmikuussa 2011. Liikelaitoskuntayhtymän palvelutuotanto alkoi 1.1.2012 ja sen käyttönimeksi otettiin Servica. Servican omistavat Kuopion kaupunki ja Pohjois-Savon sairaanhoitopiirin kuntayhtymä. Servican palvelutuotanto on organisoitu kolmeen liiketoimialaan: Ruokapalvelut, Laitos- ja välinehuollon palvelut sekä Kiinteistö- ja logistiikkapalvelut. Servicassa työskentelee kolmella toimialalla noin 1300 ammattihenkilöä. Servican toimipisteitä on yli 100 ja kiinteistö- ja laitoshuoltokohteita yli 300. Servicalaisista lähes puolet työskentelee Kuopion kaupungin Harjulan ja KY-Sin Puijon sairaalan alueella. Vuoden 2013 liikevaihdoksi kokonaisuudessaan arvioidaan n. 71,5 miljoonaa euroa. Ruokapalveluita tuotetaan kouluille, päiväkodeille, hoivalaitoksille ja sairaaloille sekä henkilöstölle eri työpaikoilla.

Ruokapalvelun liikevaihto v. 2012 oli 23 miljoonaa euroa, vakinaista henkilöstöä 302 ja tuotettuja lounaita 20 000 päivässä, joista koululounaita n. 11 000 päivässä. (Servica 2013) Lukioita on Kuopion alueella viisi, joiden ateriamäärä on n. 2200 / päivä. Servica toimii paikallistasolla ketjuohjatusti.

➤ Savon koulutuskuntayhtymä (Sakky) perustettiin elokuussa 2003. Savon Catering lounasravintolat toimivat oppilaitoksen opiskelija- ja henkilöstöravintoloina useissa eri toimipisteissä Kuopiossa sekä Varkaudessa, Suonenjoella, Siilinjärvellä, Toivalassa ja Muuruvedellä. Lounasravintoloita on kahdeksan. Savon Catering lounasravintoloiden tärkein tehtävä on huolehtia sekä Savon ammatti- ja aikuisopiston opiskelijoiden että henkilöstön päivittäisestä hyvinvoinnista (Sakky 2013.) Opiskelija aterioita tuotetaan n. 4000 / päivä. Savon Catering toimii paikallisella tasolla ketjuohjatusti.

➤ Puolustusvoimien ravitsemispalvelujen yhtiöittämisen myötä syntynyt Leijona Catering Oy aloitti toimintansa 1.1.2012. Leijona Catering on valtion 100 % omistama yritys. Leijona Catering toimii yli 50 toimipisteessä kaikkialla Suomessa. Henkilöstöä on 550, joka päivä tarjotaan yli 70 000 aterialla. Liikevaihto vuonna 2012 oli 64 miljoonaa euroa. Leijona Catering tuottaa ateriapalvelut Kuopion alueella Karjalan lennoston varusmiehille ja henkilökunnalle (Leijona Catering Oy 2013) Varusmiehille tuotettujen lounas aterioiden määrä Karjalan lennostossa on n. 100 / päivä. Leijona Catering toimii valtakunnallisesti ketjuohjatusti.

7.5.1 Puolistrukturoitu haastattelu tiedonkeruun menetelmänä

Surveytutkimus perustuu kyselyihin ja haastatteluihin. Sille tyypillistä on, että valitaan jotakin perusjoukkoa edustava otos tai näyte, johon kuuluvilta kerätään tiedot. Otoksen sijaan voidaan puhua harkinnanvaraisesta näytteestä, koska tilastollisten yleistysten sijasta pyritään ymmärtämään jotakin tapahtumaa syvällisemmin, samaan tietoa jostain ilmiöstä tai etsimään uusia teoreettisia näkökulmia tapahtumiin ja ilmiöihin. (Hirsjärvi & Hurme 2011, 47 – 58.)

Haastattelun avulla voidaan selventää vastauksia ja syventää kyselytutkimuksella saatua tietoa. Kohdejoukko vaikuttaa siihen, miten haastattelua käytetään ja ketä valitaan haastateltaviksi. Puolistrukturoitu haastattelu tarkoittaa sellaista haastattelutapaa, jossa kysynysten muoto ja haastattelun runko on kaikille haastateltaville sama, mutta vastauksia ei ole sidottu vastausvaihtoehtoihin, vaan haastateltavat voivat vastata omin sanoin. (Hirsjärvi & Hurme 2011, 47 – 58.)

Kaikilta ruokapalvelun tuottajilta kysytään teemahaastattelussa samat kysymykset, mutta vastausvaihtoehtoja ei esitetä valmiina, vaan vastaajat vastaavat omin sanoin. Lisäksi ruokapalvelun tuottajilta pyydetään vastaukset strukturoituun kyselyyn, joka koostuu muutamasta ruokailijoille esiteyistä kysymyksistä. Vastausvaihtoehdot ovat samat, kuin ruokailijan kyselyssä, jolloin voidaan verrata eri vastaajaryhmien vastauksia toisiinsa. Haastattelulle on hyvä laatia etukäteen runko, johon hahmotellaan teema-alueet. Haastattelutilanteessa teema-alueet tarkentuvat kysymyksillä. Teema-alueiden pohjalta haastattelija voi jatkaa ja syventää keskustelua niin pitkälle kuin tutkimusintressit edellyttävät ja haastateltavan edellytykset ja kiinnostus sallivat. Haastattelurungon etukäteen suunnittelu raamittaa ja rytmittää hyvin keskustelua ja varmistaa sen, että kaikki oleellinen tulee kysyttyä jokaiselta haastateltavalta. (Hirsjärvi & Hurme 2011, 66 – 73.)

7.5.2 Haastattelujen käytännönjärjestelyt

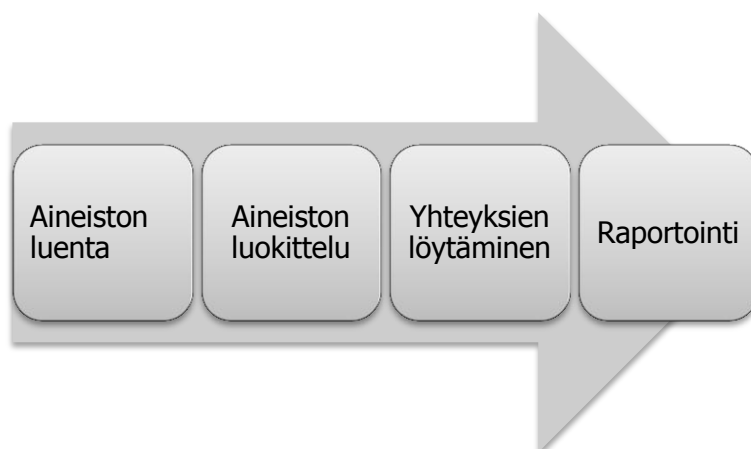
Ennen varsinaiseen haastattelutilanteeseen pääsyä, on tehtävä joitakin käytännön ratkaisuja. On päätettävä ja sovittava haastattelun ajankohdasta, paikasta, likimääräisestä kestosta ja haastattelun välineistöstä. Tässä opinnäytteessä esitetyissä haastatteluissa haastattelun ajoittuivat aikataulullisesti kahden kuukauden välille. Kyseessä oli kesäaika ja oli huomioitava haastateltavien lomat ja työkii-reet. Haastattelut toteutettiin yhtä tapausta lukuunottamatta haastateltavien työpai-koilla, haastateltavien työaikana. Yksi haastattelu toteutettiin haastattelijan työpai-kalla. Haastattelu oli testattu ja annoin haastateltaville arvion haastattelun kestos-ta, joka osoittautui käytännössä yläkanttiin arvioiduksi. En ilmoittanut etukäteen haastattelun nauhoittamisesta, mutta se tuli heti ilmi käytännön tilanteessa, eikä kenelläkään ollut mitään sitä vastaan. Haastattelujen tallentaminen tavalla tai toisella on välttämätöntä. Minidisc-tallentimet ovat käteviä kooltaan ja muistikapasiteetiltaan.

Tallentamisen avulla saadaan haastattelu sujumaan nopeasti ja ilman katkoja. mahdollisimman luontevan keskustelun aikaansaamiseksi, tulisi haastattelijan toimia ilman muistiinpanovälineitä. Taktisesti viisas ja hyväksi koettu tapa on, että haastattelijä toimii alkutilanteessa ikään kuin nauhurin käyttö olisi itsestäänselvyys ja kuuluisi luontevasti asiaan. Nauhurin olemassaoloon voi luontevasti alussa viitata varmistaen, että sen käyttö sopii haastateltaville. Kaikista haastatteluun liittyvistä käytännönjärjestelyistä sovittiin yhdessä haastateltavien kanssa ja ensisijaisesti heidän toiveensa mukaisesti. Yhteydenotot tapahtuivat sekä sähköpostilla, että puhelimitse. (Hirsjärvi & Hurme 2011, 92 – 93.)

7.5.3 Haastatteluaineiston analyysi ja tulkinta

Aineiston analysointitapa on hyvä miettiä jo aineistoa kerättyäessä. Kvalitatiivisen aineiston keräämiseen on monia tapoja. Analyysi alkaa usein jo haastattelutilanteessa. Kun tutkija itse tekee haastattelut, hän voi jo haastattellessaan havainnoida ilmiöiden toistuvuutta, jakautumista ja sen erityispiirteitä. Hän voi tyypitellä tai hahmotella malleja syntyneistä havainnoista. Tarvittaessa voidaan kysyä lisää aineistoa jonkin asian syventämiseksi ja tarkistamiseksi. Kun aineisto on tallennettu, se voidaan purkaa tekstiksi eli litteroida tai tehdä päätelmät suoraan tallenteesta koodaamalla vastaukset teemoittain.

Kun aineisto on kerätty teemahaastattelun menetelmällä, eikä tarkaan litterointiin ole syytä, voidaan menetellä siten, että muodostetaan kortisto vastausten purkamista varten. Tässä opinnäytteessä litteroin haastattelut haastateltavien haastattelurunkoihin. Hyvin suunniteltu haastattelurunko toimi vastausten purkamisalustana hyvin, koska haastateltavia oli vähän. (Hirsjärvi & Hurme 2011, 141.) Kuvassa 5 esitetään haastatteluaineiston analyysi vaiheet.



KUVA 5. Haastatteluaineiston analyysi vaiheet (mukaillen Hirsjärvi, Hurme 2011, 144)

Kvalitatiivisesti analysoidun haastatteluaineiston tulokset voidaan esitellä monella tavalla; tekstinä, numeroina, kuvina ja kuvioina. Tulos voidaan tiivistää yhdeksi kuvioksi, kertomukseksi tai taulukoksi. Sama tulos voidaan esittää yhdellä tai useammalla tavalla tai eri tapojen yhdistelminä. (Hirsjärvi, Hurme 2011, 169) Kvalitatiivisessa analyysissä yhtenä keinona on aineiston teemoittelu.

Teemoittelulla tarkoitetaan, että analyysivaiheessa tarkastellaan sellaisia aineistosta nousevia piirteitä, jotka ovat yhteisiä haastateltaville ja odotettavaa onkin, että lähtökohtateemat nousevat esiin. Sen lisäksi tulee tavallisesti esiin muitakin teemoja, jotka ovat usein lähtöteemoja mielenkiintoisempia. Näin syntyviin teemoihin voivat luonnollisesti kuulua myös alkuperäisteemojen väliset yhteydet. Analyysissä esiin nostetut teemat pohjautuvat tutkijan tulkintoihin haastateltavien sanomisista. Kaksi tai useampi ei todennäköisesti ilmaise samaa asiaa täysin samoin sanoin, mutta tutkija voi koodata asian samaan luokkaan. (Hirsjärvi & Hurme 2011, 173.)

7.5.4 Haastatteluaineiston luotettavuus

Haastattelun laatua parantaa se, että haastattelu litteroidaan mahdollisimman pian. Haastatteluaineiston luotettavuus riippuu sen laadusta. Jos tallenteiden kuuluvuus on heikko tai litterointi noudattaa eri sääntöjä alussa ja lopussa tai jos luokittelu on sattumanvaraista, haastatteluaineistoa ei voi sanoa luotettavaksi. Tutkimuksen on pyrittävä siihen, että se paljastaa tutkittavien käsityksiä ja heidän ajatusmaailmansa niin hyvin kuin mahdollista. Tutkija vaikuttaa saatavaan tietoon jo tietojen keruuvaiheessa, joten kyse on tutkijan tulkinnoista, hänen käsitteistöstään, johon tutkittavien käsityksiä yritetään sovittaa.

Tutkijan on pystyttävä dokumentoimaan, miten hän on päätenyt luokittamaan ja kuvaamaan tutkittavien maailmaa juuri niin kuin hän on sen tehnyt. Hänen on pystyttävä perustelemaan menettelynsä uskottavasti, mutta toinen tutkija voi silti päätyä erilaiseen tulokseen ilman, että sitä onvälttämättä pidettävä tutkimusmenetelmän heikkoutena tai edes tutkimuksen heikkoutena. Tämän vuoksi käsiteanalyysi nousee keskeiseksi luotettavuuden kannalta. Reliaabelius koskee tutkijan toimintaa enemmän kuin haastateltavien vastauksia tai analyysin luotettavuutta. Reliaabelius koskee sitä, onko kaikki käytettävissä oleva aineisto otettu huomioon, onko tiedot litteroitu oikein, jne. Validioinnin menetelmänä voidaan pitää triangulaatiota. Triangulaatiossa yhdellä menetelmällä, esimerkiksi haastatteleamalla saatuja tietoja verrataan muista lähteistä saatuihin tietoihin.

Tutkimuksen uskottavuutta voidaan lisätä siten, että haastateltavat saavat lukea litteroinnit ennen niiden analysointia ja lisäksi myös tutkijan tekemät analyysit haastatteluista ennen työn julkaisua. (Hirsjärvi & Hurme 2011, 185 – 189.)

Haastattelut ruokapalvelutoimijoille analysoidaan kokonaisuutena. Haastattelut perustuvat luottamuksellisuuteen ja haastattelun tuloksia ei käsitellä, eikä vertailla vastaajittain. Haastattelun strukturoitu osio esitetään kuvioina vertailussa ruokailevien asiakkaiden vastauksiin.

8 TUTKIMUSTULOKSET

8.1 Kyselytutkimus nuorille ruokailijoille

Kyselyssä kysyttiin taustatietona vastaajien ruokavaliota karkealla tasolla, luokitellen ne normaaliin, kasvisruokavalioon ja erityisruokavalioon. Kysymyksen asettelussa normaalilla ruokavaliolla tarkoitettiin perusruokavaliota, sekaravintoa sisältävää ruokavaliota, ilman mitään rajoitteita. Kasvis- tai kasvispainotteisella ruokavaliolla tarkoitettiin kaikkia kasvisruokavalion muotoja ja erityisruokavaliolla tarkoitettiin terveydellisistä syistä ruokavaliota määräviä ruokavalioita esimerkiksi gluteenitonta tai laktoositonta ruokavaliota. 90 % kaikista vastaajista ilmoitti ruokavaliokseen normaalin ruokavalion, kasvisruokavalion 7 % ja erityisruokavalion 2 %. Naisista 11 % ilmoitti nauttivansa kasvisruokavalion, miehistä vastaavasti 2 %.

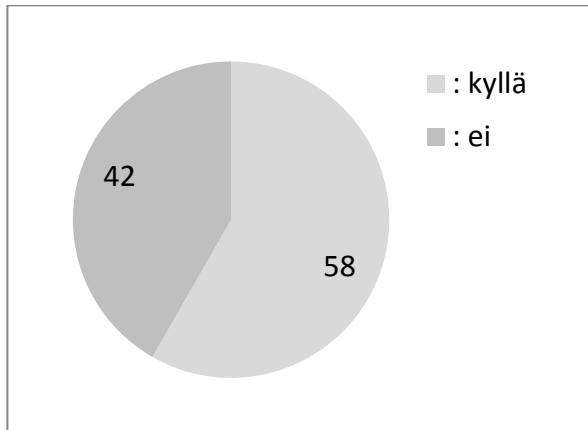
Erityisruokavalion ilmoitti nauttivansa naisista 3 % ja miehistä 1 %. Alle 18- vuotiaista ei kukaan ilmoittanut nauttivansa kasvis- tai kasvispainotteista ruokaa, vastaavasti 21 -24 vuotiaista 11 % ilmoitti nauttivansa sen. Erityisruokavaliota ilmoitettiin olevan kaikissa ikäluokissa.

Suurin osa vastaajista asuu avio- tai avopuolison kanssa. Tässä vastausvaihtoehdossa olisi voinut olla tarkennettuna, että asuuko oman perhensä kanssa, käsittäen perheellä puolison ja lapset tai pelkästään lapsen tai lapset. Osa perheellisistä oli vastannut kohtaan joku muu, ja kirjoittanut sinne asuvansa lasten kanssa. Kysymyksellä haettiin lähinnä sitä, että vastaako itse omasta taloudestaan vai onko vastuu jaettu jonkun kanssa. Varusmiehet ohjattiin vastaamaan tähän kysymyseen kohtaan joku muu, koska he asuvat palvelusaikana varuskunnissa. Alle 18- vuotiaista yli 80 % asuu vanhempien kanssa. Asumismuoto ikäluokittain esitetään taulukossa 5.

TAULUKKO 5. Asumismuoto ikäluokittain prosentteina

IKÄ	kaikki yht.	alle 18	18 – 20	21-24
Asun pääsääntöisesti	N=501	N=93	N=146	N=262
: yksin	20	5	16	28
: vanhempieni/vanhemman kanssa	23	82	21	3
: avio/avopuolisoni kanssa	30	2	15	47
: opiskelukaverini/kaverin kanssa	12	11	6	16
: joku muu, mikä	15	0	42	6

Opiskelijaruokailu on maksuton toisenasteen oppilaille, samoin kuin varusmiehet eivät maksa ateriansa itse. Korkeakouluopiskelijat maksavat ateristaan itse, sitä tuetaan KELAn ateriatuella, jota ruokapalveluntuottaja voi hakea. Kuviossa 3. jakauma vastauksista kysymykseen maksaako ateristaan itse.



KUVIO 3. Opiskelijaruokailusta itse maksavien ja ei maksavien prosentuaalinen jakauma

Alle 18- vuotiaista ei kukaan maksa ateristaan itse, vastaavasti 21- 24 vuotiaista 92 % ilmoittaa maksavansa itse. Heistä 8 % ilmoittaa, että ei maksa itse. 18 -20 vuotiaista yli 60 % ei maksa ateristaan itse, tähän ryhmään kuuluu lukiolaiset, varusmiehet ja osa ammatti- ja aikuisopiston opiskelijoista.

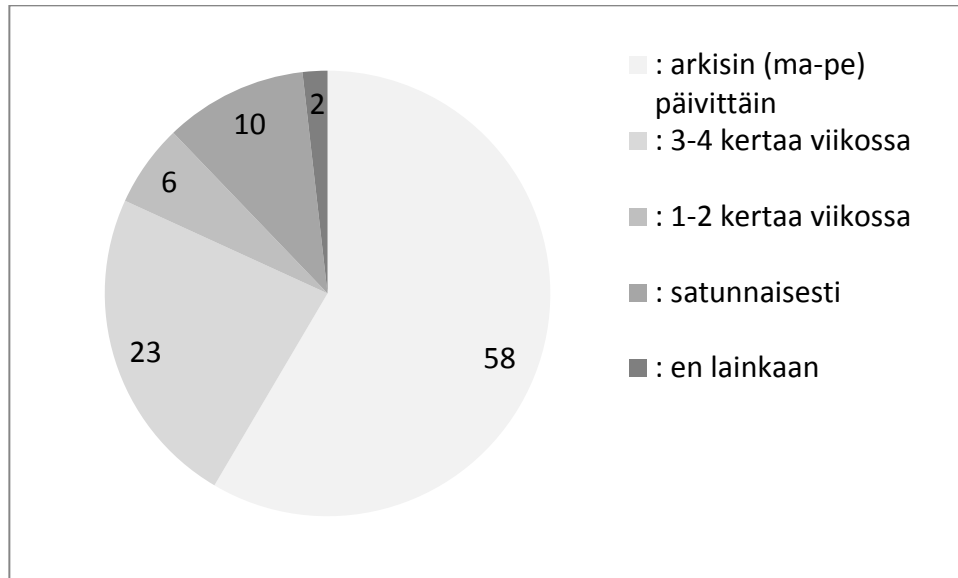
Suurin osa vastaajista (43 %) ilmoitti olevansa kotoisin pieneltä, alle 20 tuhannen asukkaan paikkakunnalta, suurkaupungista ilmoitti olevansa kotoisin vain 3 % vastaajista. Kuopion kokoiselta paikkakunnalta kotoisin ilmoitti olevansa 34 % vastaajista. Alle 18 vuotiaista vastaajista yli puolet ilmoitti olevansa kotoisin Kuopion kokoiselta paikkakunnalta.

21 -24 vuotiaista vastaajista puolet ilmoitti olevansa kotoisin pieneltä paikkakunnalta. Kysymys vanhempien koulutustasosta osautui merkityksettömäksi ja sen vastausten luotettavuutta ei voi pitää hyvänä, koska siihen oli vastattu paljon, en osaa sanoa. Tätä muuttujaa ei käytetä tulosten analyysissä.

8.1.1 Ruokavalinnat

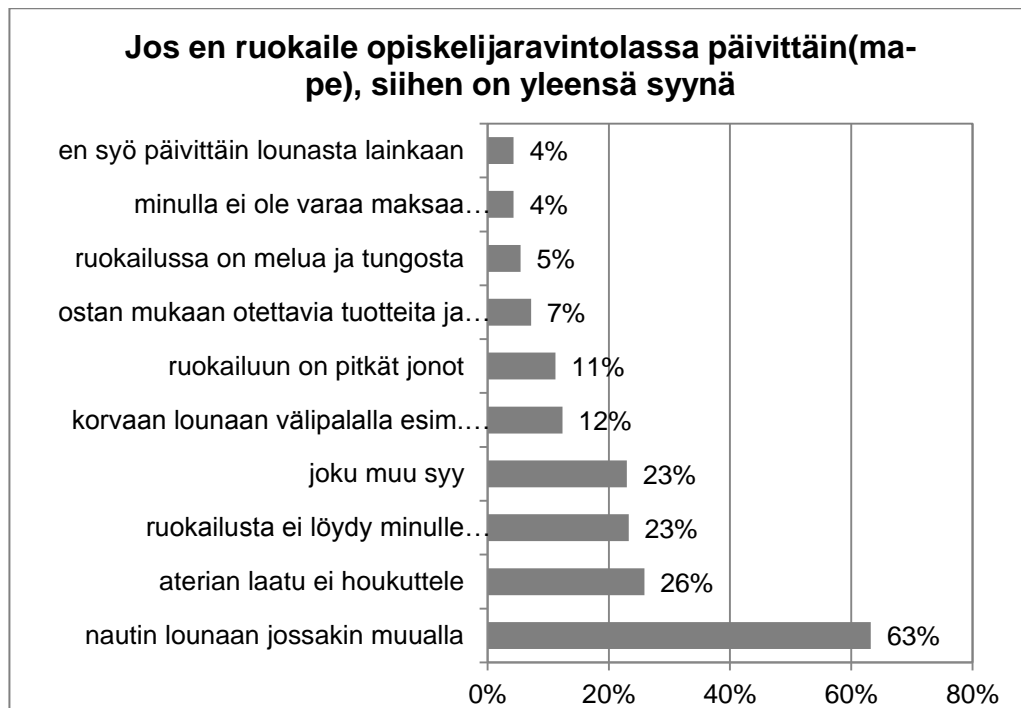
Ensimmäiseksi halusin selvittää mitä aterioita nautitaan säännöllisesti päivittäin. Välipalan ilmoitti syövänsä yli puolet vastaajista. Sukupuolten välillä ei ilmennyt merkittäviä eroja aterioiden nauttimisessa. Miehet ilmoittivat naisia harvemmin nauttivansa välipalaa ja iltapalaa. Vastaavasti miehet ilmoittivat nauttivansa naisia useammin päivällistä. Ikäryhmien välillä ei ilmennyt suuria eroja aterioiden nauttimisessa.

Alle 18- vuotiaat ilmoittivat nauttivansa kaikkia aterioita useammin kuin muut ikäryhmät. Iltapaloja ja välipaloja nauttivat vähiten ikäryhmään 18 – 20 vuotta kuuluvat. Asumismuodolla ei näyttänyt olevan merkitystä eri aterioiden säännölliseen nauttimiseen. Opiskelijaravintolan palvelujen käytön useus esitetään kuviossa 4.



KUVIO 4. Ruokailun useus opiskelijaravintolassa prosentteina

Ruokailutiheyteen vaikuttaa moni asia. Yhtenä merkittävä tekijänä näytti olevan maksaako ruokailusta itse vai ei. Niistä, jotka eivät maksa ruokailustaan itse, ruokailee opiskelijaravintolassa 90 % päivittäin. 7 % ei maksavista ilmoittaa ruokailevansa 3- 4 kertaa viikossa. Seuraava kysymys koskee syitä miksi ei ruokailla opiskelijaravintolassa päivittäin. Tähän pyydettiin vastaamaan vain siinä tapauksessa, että on vastannut edelliseen kohtaan, ettei ruokaile opiskelijaravintolassa päivittäin. Syyt jos ei ruokaile päivittäin, kuviossa 5.



KUVIO 5. Syyt jos ei ruokaile opiskelijaruokailussa päivittäin prosentteina

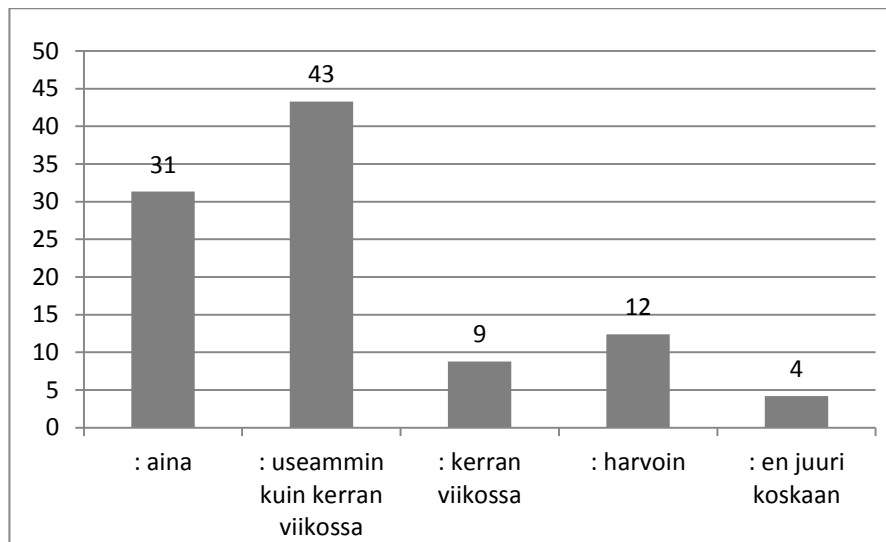
Yleisimmät syyt, miksi opiskelijaravintolassa ei ruokailla päivittäin ovat; lounas nautitaan jossain muualla, aterian laatu ei houkuttele ja ruokailusta ei löydy minulle sopivaa vaihtoehtoa. Aterian laatu ei houkuttele vastausvaihtoehdon oli valinnut 46 % alle 18-vuotiaista, kun vastaavasti 21- 24 vuotiasta sen oli valinnut 20 %. Tämä ero on t-testin mukaan merkittävä ja sen p-arvo on 0. Joku muu syy pyydettiin kertomaan avoimeen palautteeseen, johon yli 90 % oli vastannut, ettei koulua ole kaikkina päivinä tai on etäopiskelupäiviä. Itse maksavien ja ei maksavien välillä, on merkittäviä eroja vastausvaihtoehtoon; aterian laatu ei houkuttele. Väittämän on valinnut, ei maksavista asiakkaista 44 %, kun vastaavasti itse maksavista sen on valinnut 19 %. Tämä ero on t-testin mukaan merkittävä ja sen p-arvo on 0. Maksavien ja ei itse maksavien välillä on eroa vastaukseen; ruokailusta ei löydy minulle sopivaa vaihtoehtoa. Itse maksavien mielestä tämä on syy 21 % mielestä ja ei itse maksavista 29 % on tätä mieltä.

Opiskelijaravintolassa on päivittäin tarjolla yksi pääruokavaihtoehto 22 % vastaajista, aina toisena vaihtoehtona kasvisruoka 45 % vastaajista ja useita pääruokavaihtoehtoja 33 % vastaajista. Vastaukset eroavat opiskelupaikan mukaisesti paljon toisistaan, riippuen opiskelijaravintolan tarjonnasta. Opiskelijalounaalla valitaan vaihtoehdoksi kalaa, lämmin kasvisruoka tai vain salaattia ja leipää, sen mukaisesti minkälainen on tarjonta ravintolassa. Vastauksia on vaikea tulkita, koska valintoihin vaikuttaa opiskelijaravintolan tarjonta.

Kaikissa tutkimukseen osallistuneiden ravintoloissa ei ole vaihtoehtoista ruokaa tarjolla lainkaan. Kaikissa ravintoloissa tarjotaan kalaa vähintään kerran viikossa ja kasvisruokaa vähintään ennakoilmoitusten perusteella. Kalaa ilmoittaa valitsevansa vaihtoehdoksi vähintään kerran viikossa 53 % vastaajista.

Niissä ravintoloissa, joissa on päivittäin tarjolla useita ruokavaihtoja, ei kalaa kuitenkaan valita vaihtoehdoksi useammin kuin kerran viikossa ja yhden ravintolan osalta 35 % ilmoittaa valitsevansa kalaa vain harvoin vaihtoehdoksi ja yhden ravintolan asiakkaista 16 % ilmoittaa, ettei valitse kalaa koskaan vaihtoehdoksi. Niissä ravintoloissa, joissa on useita ruokavaihtoehtoja tarjolla päivittäin, valitsee lämpimän kasvisruoan vaihtoehdoksi useammin kuin kerran viikossa yli 30 % vastaajista, kerran viikossa n. 20 %, harvoin 30 % ja n. 10 % ei valitse lämmintä kasvisruokaa vaihtoehdoksi koskaan. Naiset valitsevat lämpimän kasvisruoan vaihtoehdoksi miehiä useammin. Pääruoaksi vain salaattia ja leipää harvoin tai ei koskaan, valitsee kaikista vastaajista yli 90 %. Noin 60 % kaikista vastaajista valitsee usein tai aina ruokajuomaksi rasvatonta maitoa, kevytmaitoa vastaavasti usein tai aina ilmoittaa valitsevansa 10 % vastaajista. Tämä selittyy sillä, että opiskelijaruokailun maitovalikoimaan ei välttämättä kuulu kevytmaitoa. Noin 10 % vastaajista ilmoittaa valitsevansa usein tai aina ruokajuomaksi laktoositonta maitojuomaa, joka on 8 % isompi määrä, kuin tässä tutkimuksessa erityisruokavaliota nauttivaksi ilmoittaneet. Piimää usein tai aina ilmoittaa valitsevansa vaihtoehdoksi n. 10 % kaikista vastaajista. 65 % kaikista vastaajista ilmoittaa valitsevansa usein tai aina ruokajuomaksi vettä. Yli 80 % kaikista vastaajista ilmoittaa valitsevansa usein tai aina aterialle leipää ja levitettä. Naisista salaattia valitsee aina tai usein yli 90 % vastaajista, miehistä vastaavasti 80 %. Naiset ilmoittavat useammin kuin miehet valitsevansa aina salaattia. Salaattia ilmoittaa valitsevansa aina useammin ne ruokailijat, joiden opiskeluravintolassa on useita ruokavaihtoja tarjolla päivittäin.

Malliaterian avulla ruokailijoita pyritään ohjaamaan terveellisiin ruokavalintoihin. Malliateria on sekä kouluruokailusuosituksen, korkeakouluruokailusuosituksen, että valtion ravitsemusneuvottelukunnan suosituksen mukaisesti oltava esillä koulu- ja opiskelijaruokailussa. Malliaterian mukaisesti ilmoittaa ateriansa koostavan aina- tai useammin kuin kerran viikossa suurin osa vastaajista. Naiset ilmoittavat miehiä useammin kokovansa ateriansa malliaterian mukaisesti. Aterian koostamisen useus malliaterian mukaisesti prosentteina kuviossa 6.



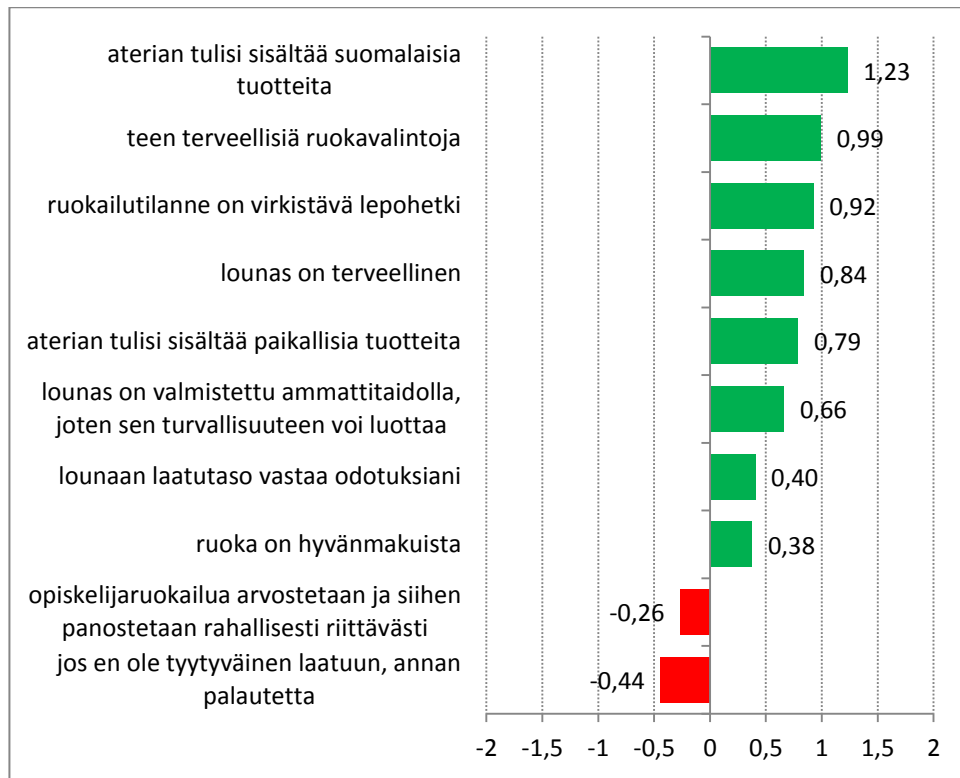
KUVIO 6. Malliaterian mukaisesti aterian koostamisen useus prosentteina

län vaikutus malliaterian mukaiseen aterian koostamiseen osoittaa, että alle 18-vuotiaat ilmoittavat koostavansa ateriansa muita useammin malliaterian mukaisesti. 18 – 20 vuotiaat koostavat ateriansa muita harvemmin malliaterian mukaisesti. Kasvisruokailijat ilmoittavat koostavansa perusruokavaliota useammin ateriansa lautasmallin mukaisesti, ero on tilastollisesti merkittävä ($p=0.000$).

8.1.2 Merkitys ja vaikutus ruokavalinnoilleni

Kyselyn tässä osiossa selvitettiin ruokailijoilta aterian tuotelaatuun liittyviä mielipiteitä. Vertailussa on mukana myös yleistä ruokailutilannetta kuvaava väittämä ja väittämä siitä, miten herkästi ruokailusta annetaan palautetta. Seuraavassa kuviossa kootusti esitys väittämien saamista keskiarvoista, joiden avulla voidaan vertailla kuinka positiivisesti niihin suhtaudutaan. Taustalla ovat vastausvaihtoehdot väliltä täysin eri mieltä - täysin samaa mieltä. Keskelle on sijoitettu vastausvaihtoehto, en osaa sanoa. Keskiarvot väittämille on analysoitu asteikolla -2 – 2, jolloin väittämä en osaa sanoa, on arvoltaan 0. Täysin tai osittain samaa mieltä väittämät, saavat +-merkkisen arvon ja vastaavasti osittain- tai täysin eri mieltä vastausvaihtoehdot saavat – merkkisen arvon. Kuvioissa havainnollistetaan vihreällä positiiviset, yllä nollan saavat arvot ja punaisella alle nollan saavat arvot. Tämän kyselyn perusteella kolme vahvinta väitettä, joista ollaan eniten samaa mieltä, ovat: aterian tulisi sisältää suomalaisia tuotteita, teen terveellisiä ruokavaliintoja ja ruokailutilanne on virkistävä lepoaika. Pienin keskihajonta on vastauksissa, aterian tulisi sisältää suomalaisia tuotteita ja teen terveellisiä ruokavaliintoja.

Selkeiden erimielistä ollaan väittämistä: jos en ole tyytyväinen laatuun, annan palautetta ja opiskelija ruokailua arvostetaan ja siihen panostetaan päättäjien taholta riittävästi. Näiden vastausten keskihajonta on melko suuri. Näistä väittämistä suoraan aterian tuotelaatuun liittyviä kohtia ovat: terveellisyys, maku, paikallisuus, suomalaisuus ja turvallisuus. Kaikkiin näihin tekijöihin suhtaudutaan positiivisesti. Mielipiteiden positiivisuus aterian laatuun esitetään kuviossa 7.



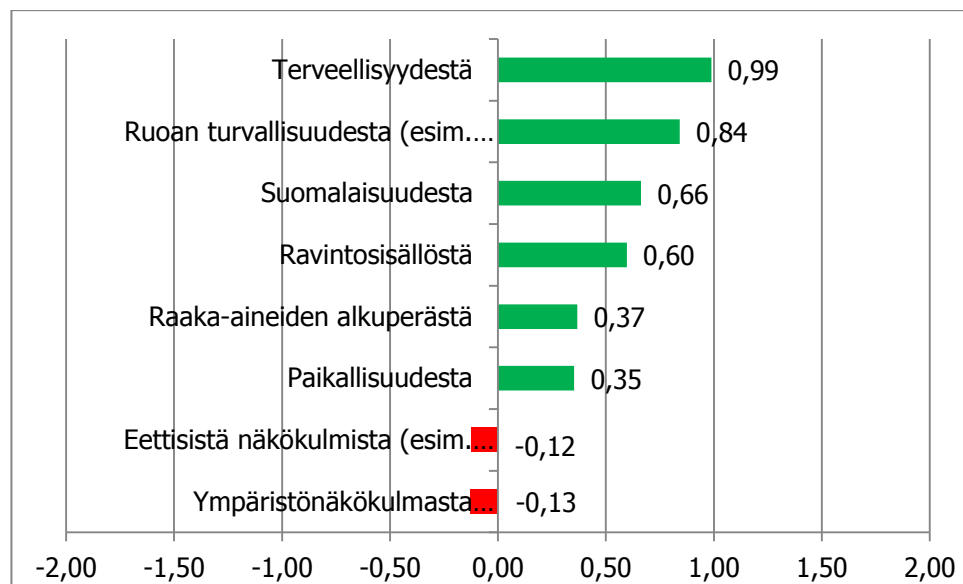
KUVIO 7. Mielipiteiden positiivisuus lounasruokailun laatu tekijöihin keskiarvoina.

Vertailtaessa maksavien ja ei itse aterista maksavien vastauksia toisiinsa väittämään aterian tulisi sisältää paikallisia tuotteita, on yli 70 % itse maksavista joko täysin- tai osittain samaa mieltä ja vastaavasti ei itse maksavista 46 % on osittain tai täysin samaa mieltä. Suomalaisia tuotteita tulisi sisältää yli 80 % itse maksavien mielestä ja yli 70 % myös ei itse maksavien mielestä. Kokonaisuutena kaikkiin mielipiteiden väittämiin on itse maksavat vastanneet enemmän samaa mieltä, kuin ei itse maksavat ruokailijat. Naiset ovat miehiä enemmän samaa mieltä täysin tai osittain väittämistä; aterian tulisi sisältää paikallisia tuotteita ($p=0.000$) ja suomalaisia tuotteita ($p=0.000$). Naiset pitävät aterialla terveellisempänä, kuin miehet ja tekevät mielestään miehiä useimmin terveellisiä ruokavaihtoja ($p=0.000$). Kokonaisuutena naiset ovat kaikista väittämistä enemmän samaa mieltä täysin- tai osittain, kuin miehet. Naiset ovat miehiä tyytyväisempiä aterian laatuun ($p=0.001$). Ikäryhmästä 21 – 24 vuotiaat vastaajat ovat nuorempia enemmän samaa mieltä väitteistä, aterian tulisi sisältää paikallisia tuotteita ja teen terveellisiä ruokavaihtoja.

Tarkemmin tarkasteltaessa tilastollista merkittävyyttä on 21-24 vuotiaiden ja 18 – 20 vuotiaiden vastauksia verrattessa mielipiteistä teen terveellisiä ruokavalintoja ($p=0.000$) ja aterian tulisi sisältää paikallisia tuotteita ($p=0.002$). Tilastollisesti merkittävä ero ($p=0.002$) on alle 18 vuotiaiden ja 21 – 24 vuotiaiden vastausten erossa terveellisen ruokavalion koostamiseen.

Erityisruokavaliota nauttivat ovat muita kriittisempiä arvioissaan lounaan mausta, terveellisyydestä ja laatutasosta. Kasvisruokailijoiden mielestä aterian tulisi sisältää paikallisia tuotteita, ero perusruokaa syöviin nähden on tilastollisesti merkittävä. ($p=0.005$)

Kyselyssä selvitettiin ruokailijoiden kiinnostusta lounasaterian laadullisiin tekijöihin. Kaikkien vastaajien keskiarvon perusteella eniten ollaan kiinnostuneita aterian terveellisyydestä, turvallisuudesta ja suomalaisuudesta. Aterian tuotelaatutekijöiden kiinnostavuus keskiarvoina kuviossa 8.

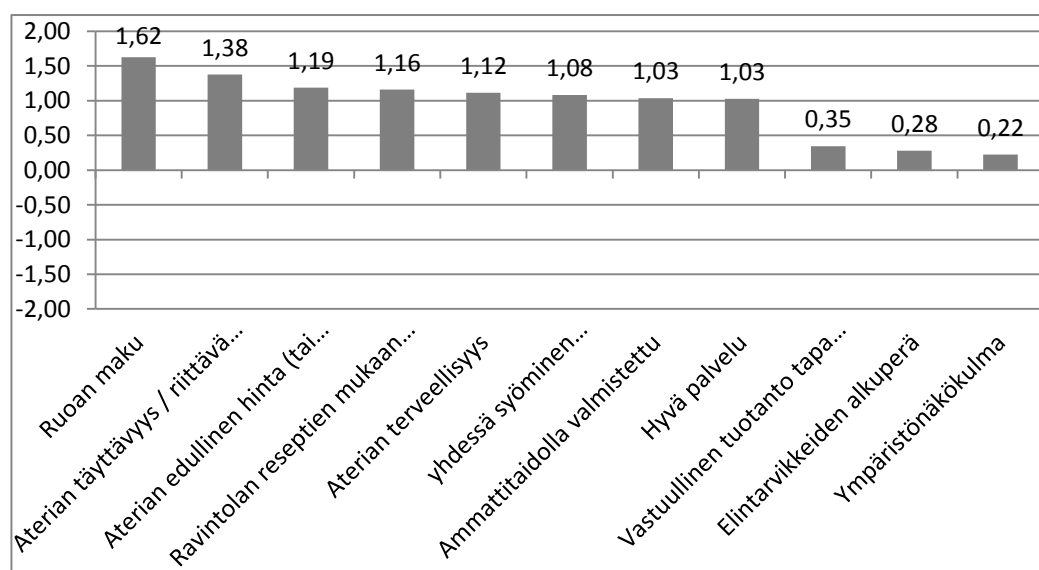


KUVIO 8. Aterian laatutekijöiden kiinnostavuus keskiarvona

Keskiarvon perusteella vähiten ollaan kiinnostuneita lounaan eettisyydestä ja ympäristönäkökulmista. Prosentuaalisesti eniten, yli 20 % vastasi näihin vähiten kiinnostaviin aihealueisiin, en osaa sanoa. Mielipiteet jakautuvat voimakkaasti kysyttäessä tuotteen alkuperän kiinnostavuutta, ravintosisällön ja paikallisuuden kiinnostavuutta. Suurin keskihajonta on vastauksiin ravintosisällöstä ja eettisistä näkökulmista. Eniten samaa mieltä oltiin aterian terveellisyyden ja turvallisuuden kiinnostavuudesta. Kokonaisuutena naiset ovat miehiä enemmän kiinnostuneita kaikista aterian laatuun vaikuttavista tekijöistä. Kaikkien vastausten välinen ero on tilastollisesti merkittävä, niiden $p=0.000$. Ikäryhmästä 21 – 24 vuotiaat vastaajat ovat muita ikäryhmiä kiinnostuneempia kaikista aterian laatutekijöistä.

Tilastollisesti merkittävät erot ovat ikäryhmien 21 – 24 vuotiaat ja 18 -20 vuotiaat vastauksiin kiinnostavuudesta aterian ravintosisältöön($p=0.000$), terveellisyteen($p=0.000$), suomalaisuuteen($p=0.000$), raaka-aineiden alkuperään($p=0.001$), turvallisuuteen($p=0.002$) ja paikallisuuteen($p=0.003$). Kasvisruokailijat ovat eniten kiinnostuneita aterian ravintosisällöstä, ero perusruokaa syöviin on tilastollisesti merkittävä ($p=0.001$). Perus ruokaa syöviin verrattuna kasvisruokailijat ovat enemmän kiinnostuneita raaka-aineiden alkuperästä($p=0.000$), paikallisuudesta($p=0.004$), ympäristönäkökulmista($p=0.000$) ja aterian eettisistä laatutekijöistä($p=0.000$).

Ateriaan liittyvien laatutekijöiden tärkeyden ja merkityksen arvioinnissa, lisäksi kysymyksiin vertailtavuuden vuoksi perinteisesti asiakastytyväisyyttä mittaavat laatuominaisuudet; maku, täyttävyys, edullisuus, sosiaalinen merkitys ja palvelun merkitys. Aterian arvostetuimmiksi ominaisuuksiksi kaikkien nuorten vastajien keskiarvon perusteella nousee ruoan maku, täyttävyys, terveellisyys ja edullisuus tai maksuttomuus. Makuun, annoskokoon ja terveellisyteen liittyvissä vastauksissa keskihajonta on melko pieni. Mediaani on vastaukseen ruoan maun tärkeydestä 2 ja annoskokoon ja terveellisyteen 1. Selkeästi vähiten arvostetaan ja pidetään itselle tärkeänä elintarvikkeiden vastuullista tuotantotapaa, aterian alkuperää ja ympäristönäkökulmaa. Kolmen viimeksimainitun osalta oli yli 20 % vastaajista vastannut; en osaa sanoa. Mediaani on alkuperään ja ympäristöön liittyvissä vastauksissa 0. Keskihajonta on hieman alle 1. Aterian nauttiiseen vaikuttavien ominaisuuksien tärkeys esitetään kuviossa 9.



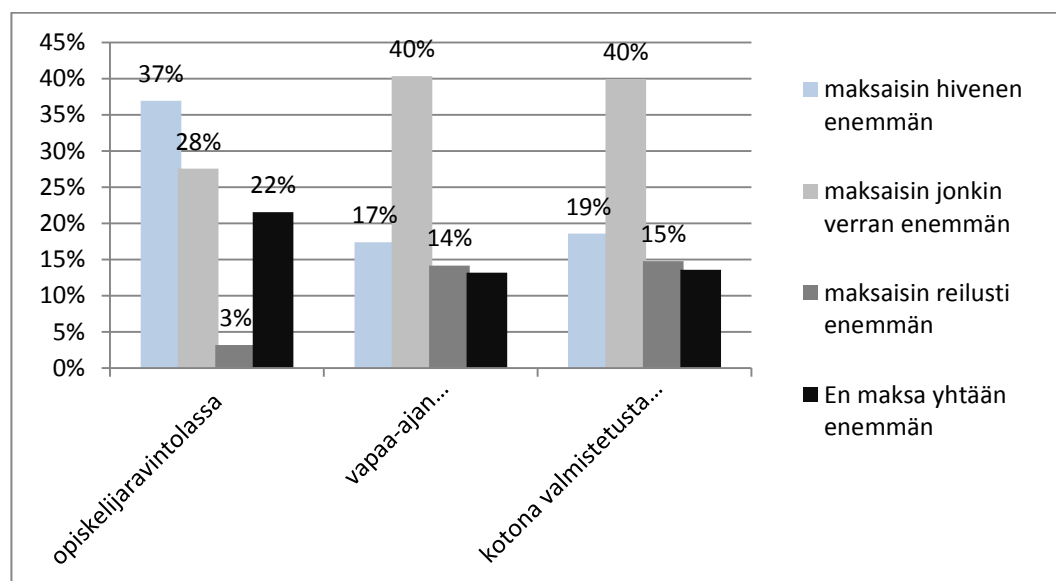
KUVIO 9. Aterian tuotelaatutekijöiden tärkeys keskiarvoina.

Kokonaisuutena naiset arvostavat ja pitävät miehiä tärkeämpänä kaikkia kysyttyjä aterian laatuun vaikuttavia ominaisuuksia. Tilastollisesti merkittävät erot ovat miesten ja naisten välillä väittämiin aterian edullinen hinta($p=0.000$), terveellisyys($p=0.000$), elintarvikkeiden alkuperä($p=0.000$), vastuullinen tuotantotapa($p=0.000$), ympäristönäkökulman huomioiminen($p=0.000$), hyvä palvelu($p=0.001$) ja ateria on tehty ravintolan omin reseptein($p=0.002$). Eri ikäryhmien välillä ei ole tilastollisesti merkittäviä eroja aterian laatutekijöiden tärkeydessä. Ateriastaan itse maksaville on tärkeämpää kuin ei maksaville, aterian terveellisyys($p=0.000$), aterian edullisuus($p=0.000$) ja se, että ateria on valmistettu ravintolan omien reseptien mukaan, valmisruokia välttäen($p=0.000$). Erityisruokavaliota noudattavat pitävät muita ruokailijoita tärkeämpänä, että ateria on ammattitaidolla ja omien reseptien mukaan valmistettu.

Kasvisruokailijoille on perusruokaa nauttavia tärkeämpää aterian alkuperä($p=0.002$), vastuullinen tuotantotapa($p=0.000$) ja ympäristönäkökulman huomioiminen($p=0.001$).

Tämän kysymyksen vastausten perusteella on selvää, että perinteiset asiakastyytyväisyyttä mittaavat laatuominaisuudet ovat tärkeämpiä ruokailijoille, kuin aterian eettisyyteen ja ekologisuuteen liittyvät tekijät.

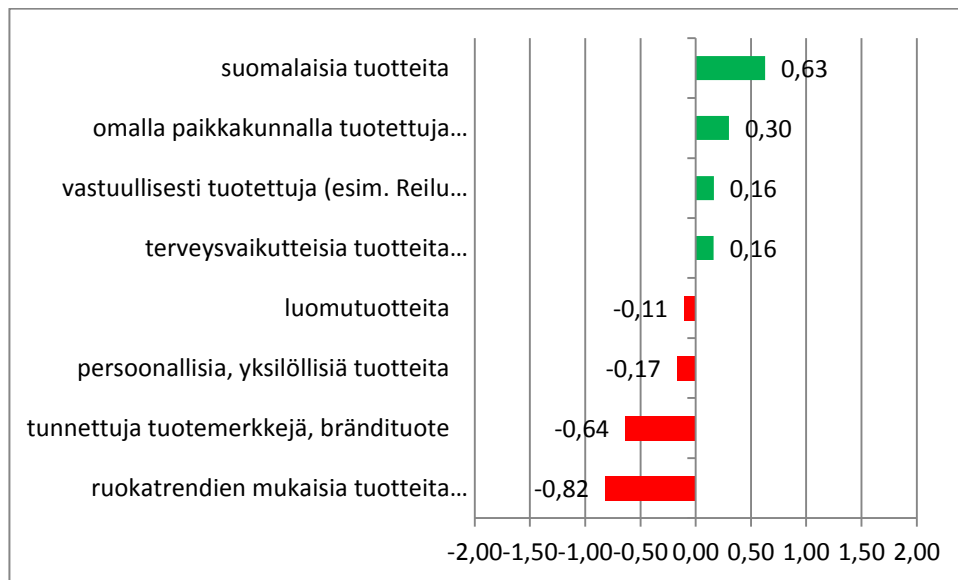
Kyselyssä selvitettiin kuopiolaisten nuorten suhtautumista suomalaisiin tuotteisiin pyytämällä heitä arvioimaan maksuvalmiuttaan suomalaisista tuotteista eri ruokailuympäristöissä. Kuviossa 10 maksuvalmiuden arviointia eri ympäristöissä prosentteina.



KUVIO 10. Maksuvalmius suomalaisesta tuotteesta eri tilanteissa prosenttiosuuksina

Suomalaisista tuotteista ollaan valmiita maksamaan enemmän kaikissa kysytyissä ympäristöissä. Huomattavaa on se, että kaikissa ympäristöissä yli 60 % kaikista vastaajista on valmis maksamaan enemmän suomalaisista tuotteista. Kysymykseen vastattiin hyvin kantaottavasti ja vain alle 15 % vastasi tähän kysymykseen, en osaa sanoa.

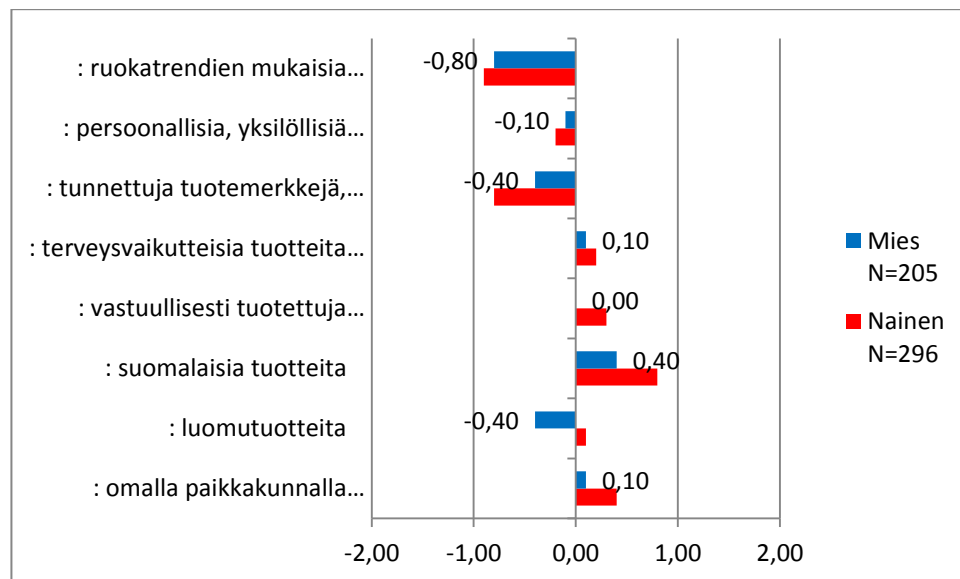
Opiskelijaravintola ympäristönä jakaa voimakkaimmin mielipiteitä siitä, maksaisiko yhtään enemmän vai reilusti enemmän suomalaisesta tuotteesta. Opiskelijaravintolassa on eniten niitä, jotka eivät maksaisi yhtään enemmän suomalaisesta tuotteesta. Seuraavaksi nuorilta kysyttiin mistä aterian laatuun vaikuttavista tekijöistä he olisivat valmiita maksamaan nykyistä enemmän. Vertailua maksuvalmiudesta aterian tuotelaatutekijöiden välillä on esitetty keskiarvoina kuviossa 11.



KUVIO 11. Maksuvalmius erilaisista tuotelaatutekijöistä keskiarvoina

Kaikkien vastausten keskiarvon mukaan suomalaisista tuotteista ollaan valmiita maksamaan enemmän, samoin omalla paikkakunnalla tuotetuista tuotteista. Yli 50 % kaikista vastaajista on ollut osittain tai täysin samaa mieltä väittämästä; maksaisin enemmän tuotteesta, joka sisältää suomalaisia ja omalla paikkakunnalla tuotettuja tuotteita. Vastaavasti yli 50 % kaikista vastaajista on ollut osittain tai täysin eri mieltä väittämästä; maksaisin enemmän ruokatrendien mukaisista – tai brändituotteista. Vastuullisesti tuotetuista tuotteista ja terveysvaikutteisista tuotteista mielipiteet eroavat voimakkaasti toisistaan. Vähiten ollaan valmiita maksamaan ruokatrendien mukaisista tuotteista, tunnetuista tuotemerkeistä tai persoonallisista ja yksilöllisistä tuotteista. Prosentuaalisesti yli 25 % vastaajista vastasi, en osaa sanoa väittämiin maksuvalmiudesta vastuullisesti tuotetuista elintarvikkeista, terveysvaikutteisista tuotteista, brändituotteista ja persoonallisia, yksilöllisistä tuotteista.

Näiden kysymysten vastausten keskihajonta on melko suuri ja vain suomalaisuuteen ja paikallisuuteen liittyvien vastausten mediaani on isompi, kuin 0. Nämä kysymykset ovat käsitteinä monille nuorille hieman vieraita, eivätkä he välttämättä ole tienneet mitä niillä tarkoitetaan tai halunneet ottaa asiaan kantaa. Toisaalta, en osaa sanoa vastausvaihtoehto, saattaa kertoa myös yleisesti välinpitämättömyydestä kyseisiä laatu ominaisuuksia kohtaan. Seuraavassa kuviossa 12. sukupuolten välistä vertailua maksuvalmiudesta eri tuotelaatutekijöihin keskiarvoina.



KUVIO 12. Sukupuolten välinen vertailu maksuvalmiudesta eri tuotelaatutekijöihin keskiarvoina.

Naiset ovat miehiä valmiimpia maksamaan enemmän omalla paikkakunnalla tuotetuista tuotteista ($p=0.004$), suomalaisesta tuotteesta ($p=0.000$), luomutuotteista ($p=0.000$) ja vastuullisesti tuotetuista tuotteista ($p=0.000$). Miehet ovat naisia enemmän valmiita maksamaan tunnetuista tuotemerkeistä ($p=0.000$). Keskiarvo jää kuitenkin selvästi nollan alapuolelle, joten mielipiteet eivät ole vahvoja. Maksavien, ja ei itse ateristaan maksavien välillä tilastollisesti merkittävät erot vastauksissa on maksuvalmiudessa suomalaisista tuotteista. Itse ateristaan maksavat ovat valmiimpia maksamaan suomalaisuuudesta ($p=0.005$). Tunnetuista tuotemerkeistä ovat enemmän maksuvalmiita, ei ateristaan itse maksavat ($p=0.000$), molempien ryhmien vastausten keskiarvo tähän on alle 0, joten kokonaisuutena mielipiteet jäävät negatiiviseksi. Kasvisruokailijat ovat perusruokaa nauttivia valmiimpia maksamaan enemmän vastuullisesti tuotetuista tuotteista ($p=0.007$).

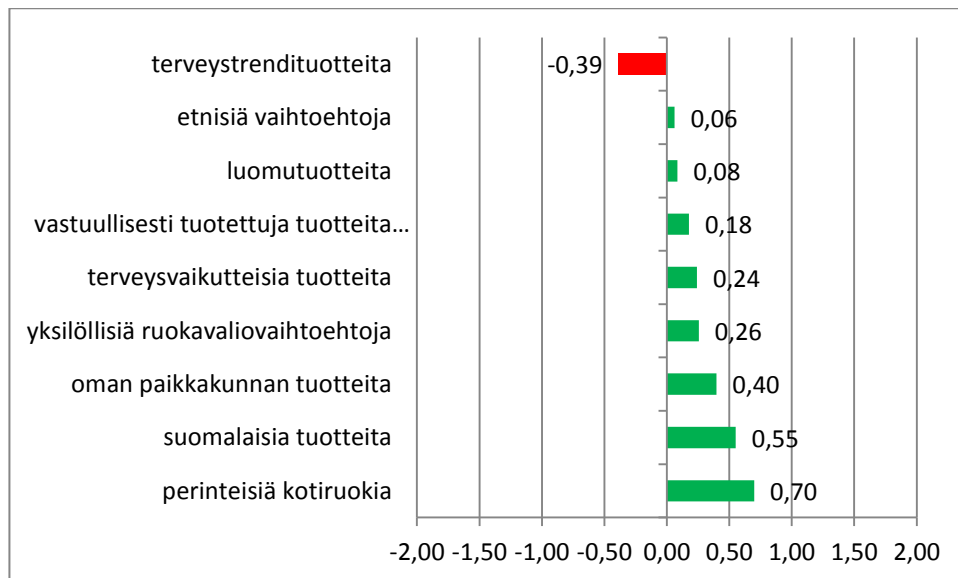
8.1.3 Lautasjäte

Ruokailevilta asiakkailta kysyttiin jääkö aterialta jotain toistuvasti syömättä. Aterialta ei jää vastausten perusteella säännöllisesti mitään syömättä. Ruokajuomaa jää harvoin tai ei koskaan yli 95 % vastaajien mielestä jätteeseen. Leipää jää syömättä usein tai lähes aina 16 % vastaajan mielestä. Naisilta jää hieman miehiä useammin syömättä perunaa, pastaa tai riisiä ja leipää. Miehiltä jää syömättä hieman naisia useammin salaattia. Erytisruokavaliota nauttivilta jää hieman perus- ja kasvisruokailijoita useimmin syömättä leipää. Lämmintä pääruokaa ei jää juuri koskaan syömättä 70 % kaikissa ikäryhmissä. Kaikista ikäryhmistä vain muutama prosentti ilmoittaa, että lämmintä pääruokaa jää syömättä usein tai aina. Perunaa, pastaa tai riisiä ja leipää jää hieman muita ikäryhmiä enemmän syömättä 21 – 24 vuotiailta. Nuoremmilta ruokailijoilta jää vanhempia enemmän syömättä salaattia. Vastaukset ei jää juuri koskaan vaihtoehtoon alle 18 – 20 vuotiaat 50 % ja 21 – 24 vuotiaat 70 %. Maksavien ja ei itse ateristaan maksavien välillä ei ole merkittäviä eroja lautasjätteeseen.

Aterian syömättä jäämiseen esitettiin kyselyssä kolme valmista vaihtoehtoa. Yleisimmäksi syyksi näistä kolmesta vaihtoehdosta mainittiin, että ruoka ei vastannut odotuksia ja otin liikaa, enkä jaksanut syödä kaikkea. Vastauksista tuli selkeästi ilmi, että syynä ei pidetty lainkaan sitä, että ei olisi ollut aikaa syödä. Sukupuolella, iällä eikä maksaako itse ateristaan muuttujilla ei ollut vastauksissa eroja.

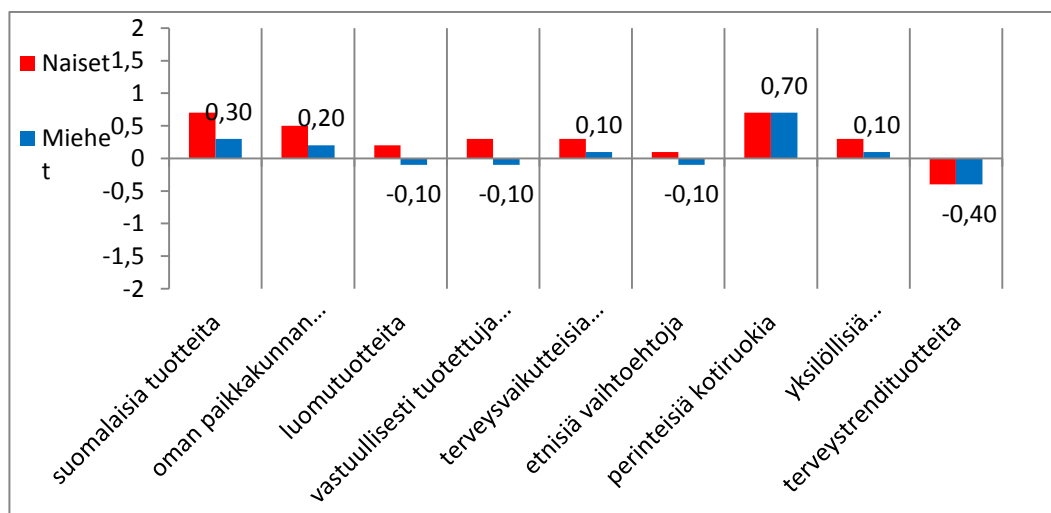
8.1.4 Odotukseni ja toiveeni

Kaikki vastaajat toivovat ruokapalveluihin enemmän tarjolle perinteisiä kotiruokia, suomalaisia ja paikallisia tuotteita. Vähiten toivotaan etnisiä vaihtoehtoja tai terveystrendituotteita. Itse maksavien ja ei maksavien välillä ei ole tilastollisesti merkittäviä eroja odotusten ja toiveiden suhteen. Kasvisruokailijat toivovat muita enemmän tarjolle suomalaisia tuotteita, oman paikkakunnan tuotteita, luomutuotteita, vastuullisesti tuotettuja, reilun kaupan tuotteita, etnisiä vaihtoehtoja ja yksilöllisiä ruokavali vaihtoehtoja. Perusruokaa syövät toivovat muita enemmän tarjolle perinteisiä kotiruokia. Vertailua kaikkien vastaajien toiveista keskiarvoina kuviossa 13.



KUVIO 13. Kaikkien vastaajien toiveet tuotevalikoimista keskiarvoina

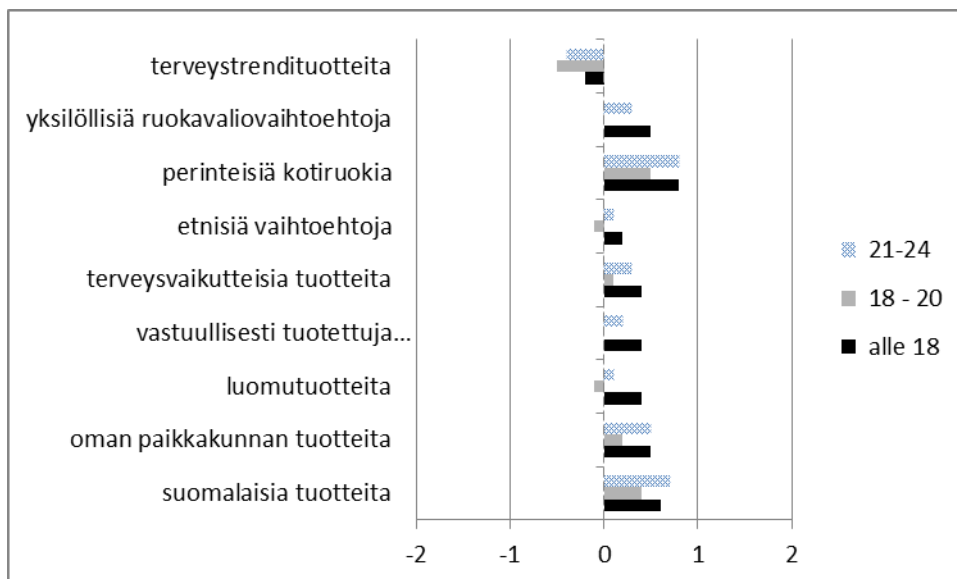
Naiset toivovat miehiä enemmän kaikkia kysyttyjä tuotteita valikoimiin. Tilastollisesti merkittävät erot ovat vastauksissa suomalaisia tuotteita($p=0.000$), oman paikkakunnan tuotteita($p=0.000$), luomutuotteita($p=0.001$) ja vastuullisesti tuotettuja tuotteita($p=0.000$). Kuviossa 14 vertailua sukupuolten välillä toiveista tuotevalikoimiin keskiarvoina.



KUVIO 14. Sukupuolten välinen vertailu toiveista ateriapalvelujen tuotevalikoimiin keskiarvoina

Ikäryhmästä 18 – 20 vuotiaat toivovat muita vähemmän kaikkia kysyttyjä laatuominaisuuksia ruokapalvelulta. Alle 18 – vuotiaat toivovat muita ikäryhmiä enemmän kaikkia muita kysyttyjä aterian tuotelaatuominaisuuksia, paitsi suomalaisia tuotteita, joihin toivoo eniten 21 – 24-vuotiaat.

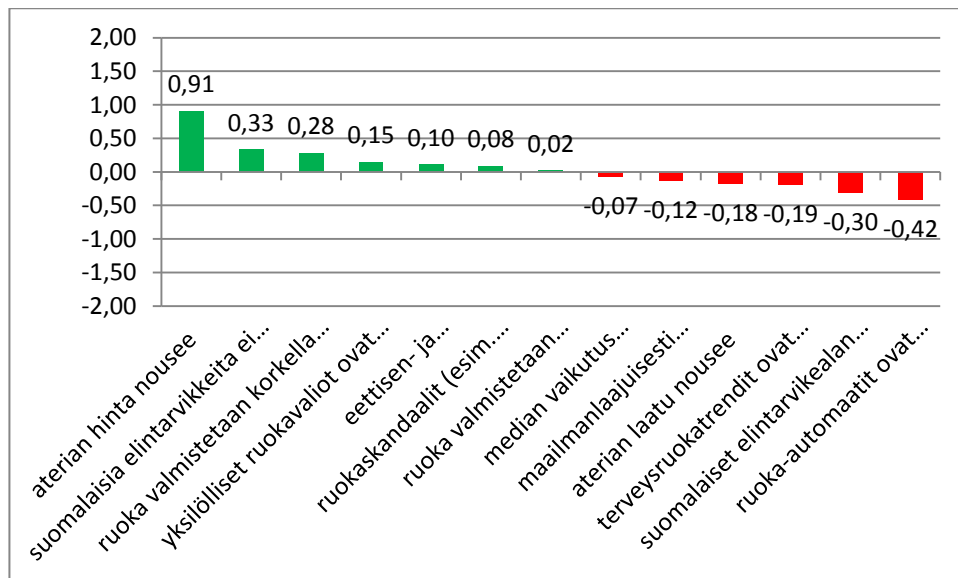
Tilastollisesti merkittävät erot ovat alle 18 – vuotiain vastauksissa verrattuna 18 – 20 vuotiain vastauksiin luomutuotteista ($p=0.001$), vastuullisesti tuotettuja ($p=0.001$) ja yksilöllisiä ruokavaliovaihtoehtoja ($p=0.003$). Ikäryhmien välistä vertailua toiveista ja osdotuksista keskiarvoina kuviossa 15.



KUVIO 15. Ikäryhmien välistä vertailua tuotelaatu toiveista ja odotuksista valikoimiin keskiarvoina

Viimeisenä kysymyksenä kyselyssä vastaajia pyydettiin ottamaan kantaa ruokapalvelujen tulevaisuutta koskeviin väittämiin. Tulevaisuutta koskeviin kysymyksiin oli vastattu paljon, en osaa sanoa.

Kysymystä olisi voinut tarkentaa, siten, että olisi kuvattu vuosina kuinka kauas tulevaisuuteen ajatukset olisi pitänyt suunnata. Tarkoitin tässä lähitulevaisuutta 10 – 15 vuotta, mutta sitä ei vastaajat voineet tietää, joten he ovat tulkinneet sitä yksilöllisesti. Kuviossa 16 vertailua kaikkien vastaajien tulevaisuuden näkemyksistä keskiarvoina. Vihreällä maalatut pylväät kertovat mielipiteiden olevan samaa mieltä esitetyn väitteen kanssa ja punaisella maalatut erimieltyä väitteen kanssa.



KUVIO 16. Kaikkien vastausten erot keskiarvoina tulevaisuutta koskeviin väittämiin

Tässä kysymyksessä vastaukset eroavat voimakkaasti toisistaan ja en osaa sanoa – vastausten määrä on runsas. Mielipiteet ja näkemykset eivät ole vahvoja, joten keskiarvot jäävät pieniksi.

Sukupuolten väinen vertailu osoittaa, että naiset uskovat miehiä enemmän medialla olevan vaikutusta ruokavalintoihinsa, ero on tilastollisesti merkittävä ($p=0.000$). Naiset uskovat miehiä enemmän, että ympäristönäkökulman huomioiminen on lailla säädetty velvollisuus tulevaisuudessa ($p=0.000$). Tilastollisesti merkittäviä eroja ikäryhmien välillä on ikäryhmän alle 18-vuotiaat ja 21 – 24 vuotiaat vastauksissa kysymyksiin ruoka-automaatit ovat vaihtoehto ($p=0.001$) ja alle 18 vuotiaat ja 18 – 20 vuotiaat väittämään maailmanlaajuiset, tunnetut elintarvikemerkit ovat syrjäyttäneet suomalaiset tuotteet ($p=0.001$). Muuttujilla maksaako itse, ei maksa itse ateristaan ei ole tilastollisesti merkittäviä eroja vastauksissa ateriapalvelujen tulevaisuuteen liittyen.

8.1.5 Tuotelaatutekijöiden välinen korrelaatio

Korrelaatio (R) on analysoitu webropol professional statistic-ohjelmalla, joka käyttää Pearsonin korrelaatiokertoimia. Korrelaatio on sitä vahvempi ja merkittävämpi, mitä enemmän lukuarvo ylittää nollan. Lukuarvojen 0,3 – 0,6 esittämää korrelaatiota pidetään kohtalaisen voimakkaana.

Mielestäni lounaan laatutaso vastaa odotuksiani

- opiskeluruokailua arvostetaan $R = 0,5$
- lounas on valmistettu ammattitaidolla $R = 0,5$
- lounas on terveellinen $R = 0,5$
- ruoka on hyvänmakuista $R = 0,5$
- arvostan ja minulle on tärkeää aterian edullinen hinta tai sen maksuttomuus $R=0,3$

Ne, jotka ovat tyytyväisiä lounaan laatutason, pitävät lounasta terveellisenä, hyvänmakuisena ja ammattitaidolla valmistettuna. Heidän mielestään opiskelijaruokailua arvostetaan. ja heille on tärkeää aterian maksuttomuus tai sen edullinen hinta.

Aterian tulisi sisältää paikallisia tuotteita

- arvostan ja minulle on tärkeää raaka-aineiden alkuperä $R=0,4$
- arvostan ja minulle on tärkeää ympäristönäkökulma $R=0,3$

Ne, joiden mielestä aterian tulisi sisältää paikallisia tuotteita, arvostavat ekologista suutta ja pitävät tärkeänä raaka-aineiden alkuperää.

Mielestäni ruoka on hyvänmakuista

- lounas on terveellinen $R=0,3$
- arvostan ja minulle on tärkeää aterian edullinen hinta tai maksuttomuus $R=0,3$

Ne, joiden mielestä lounas on hyvänmakuista, pitävät lounasta terveellisenä ja arvostavat aterian edullista hintaa tai sen maksuttomuutta.

Olen kiinnostunut paikallisuudesta

- opiskelijaravintolassa tulisi olla tarjolla paikallisia tuotteita $R=0,4$
- opiskelijaravintolassa tulisi olla tarjolla vastuullisesti tuotettuja tuotteita $R=0,4$
- opiskelijaravintolassa tulisi olla tarjolla suomalaisia tuotteita $R=0,3$
- opiskelijaravintolassa tulisi olla tarjolla luomutuotteita $R=0,3$

Ne, jotka ovat kiinnostuneita paikallisuudesta, toivovat valikoimiin paikallisia- ja suomalaisia tuotteita nykyistä enemmän. He toivovat valikoimiin myös vastuullisesti tuotettuja- ja luomutuotteita.

Olen kiinnostunut aterian terveellisyydestä

- opiskelijaravintolassa tulisi olla tarjolla paikallisia tuotteita R=0,3
- opiskelijaravintolassa tulisi olla tarjolla luomutuotteita R=0,3

Ne, jotka ovat kiinnostuneita aterian terveellisyydestä, toivovat valikoimiin paikallisia tuotteita ja luomutuotteita.

Olen kiinnostunut aterian turvallisuudesta

- opiskelijaravintolassa tulisi olla tarjolla omalla paikkakunnalla tuotettuja tuotteita R=0,3
- minulle on tärkeää, että ateria on valmisitettu ravintolan omien reseptien mukaan R=0,3
- minulle on tärkeää, että ateria on ammattitaidolla valmistettu R=0,3
- minulle on tärkeää aterian terveellisyys R=0,3

Ne, jotka ovat kiinnostuneet aterian turvallisuudesta, pitävät tärkeänä aterian terveellisuutta, arvostavat aterian ammattitaidolla- ja omien reseptien mukaan valmistamista ja toivovat valikoimiin omalla paikkakunnalla tuotettuja tuotteita.

8.2 Haastattelujen sisällön analyysi

Teemahaastattelujen kysymys runko liite nro 2. Teemahaastatteluihin osallistuivat ruokapalveluissa johtavassa asemassa työskentelevät henkilöt organisaatioista; Sodexo, Fazer Food Services, Servica, Savon Catering ja Leijona Catering. Vastaajien yhteismäärä on viisi. Haastattelu oli jaoteltu eri teema- alueisiin, joita olivat aterian ravitsemuslaatu, tuotelaatu, tuoteturvallisuus ja asiakastarpeiden tunnistaminen. Mainintojen lukumäärät (frekvenssit) esitetään lausuman jäljessä sulkujen sisällä.

8.2.1 Ravitsemuslaatu

Aterioiden terveellisyydestä varmistutaan

- noudattamalla ravintosisältösuosituksia (2)
- noudattamalla KELAn ohjeistusta korkeakouluopiskelijoiden ruokailusta (2)
- keskitetyn hankinnan avulla määritelty tuotelaatu (2)
- lautasmallin avulla ohjataan asiakasta (2)

Aterian ravintosisällöstä varmistutaan

- ravintosisältösuositukset ohjaavat toimintaa ja niitä seurataan (4)
- ravintosisältösuositusta ei seurata säännöllisesti, vaan sitä käytetään suuntaa antavasti (1)
 - ravintosisältö laskelmat ovat kaikista aterioista laskettu ja esillä asiakkaille (2)
 - KELAn suositusta korkeakouluopiskelijoiden ruokailuun käytetään suuntaa antavasti suunnittelun taustana (2)

Ravintosisältösuositusta seurataan useimmissa yrityksissä, terveellisen aterian koostamisen ohjaus ja siitä viestiminen on kirjavaa, riippuen yrityksestä.

Ravitsemuslaadun kiinnostavuus asiakkaan näkökulmasta

- kiinnostus ravitsemuslaatuun on yksilöllistä ja erilaista eri ryhmien välillä (4)
 - osa on erittäin kiinnostunut ja osa ei lainkaan kiinnostunut (3)
 - kiinnostus vaihtelee esimerkiksi iän, koulutusalojen ja sukupuolen mukaan (1)
- osa tutkii tiedot ravintosisällöstä ja tuoteselosteista jo ennen aterian valintaa (2)
- aterian terveellisyydestä ja ravitsemuslaadusta tulee kyselyjä ja palautteita (2)
- jollekin ravintosisältö voi olla aterian valintaperuste (1)
- ruokaileva asiakas ei ole kiinnostunut, tilaavaa asiakasta kiinnostaa (1)

Ruokailijan kiinnostus aterian ravitsemuslaadusta on haastateltavien mielestä vaihtelevaa ja hyvin yksilöllistä riippuen esimerkiksi asiakkaan iästä, sukupuolesta ja koulutusalaista. Osa ruokailijoista on erittäin kiinnostuneita ja osaa se ei kiinnosta juuri lainkaan.

Asiakasta ohjataan terveellisiin ruokavalintoihin

- lautasmallin / malliaterian avulla (4)
- linjaston järjestyksellä siten, että salaattit otetaan ennen lämmintä ruokaa (2)
- kasvisruokavaihtoehto on vapaasti tarjolla yhtenä vaihtoehtona päivittäin (2)
- salaattilautasten poistaminen suunnitteilla (1)
- lautasmallin esille laitto suunnitteilla (1)
- kampanja aterian terveellisyydestä suunnitteilla (1)
- KELAn suositusten mukaisista aterioista on ruokalistoilla tähtimerkki (1)
- monipuoliset salaatti – ja leipävalikoimat (1)

Asiakasta ohjataan terveellisiin ruokavalintoihin pääasiassa lautasmallin avulla. Muita yleisiä keinoja ovat haastateltavien mukaan linjaston järjestys ja kasvisruokavaihtoehdon tarjoaminen vaihtoehtona kaikille ruokailijoille.

8.2.2 Tuotelaatu ja tuotevalikoimat

Raaka-aine valinnoissa huomioidaan tällä hetkellä (sisennettynä miten huomioidaan)

- raaka-aineiden alkuperä huomioidaan elintarvikekilpailutuksissa (5)
 - alkuperämaa tieto pyydetään ilmoittamaan elintarvikekilpailutuksissa(5)
 - alkuperämaa- tieto ilmoitetaan pyydetessä asiakkaalle (1)
 - alkuperämaa- tieto ilmoitetaan ruokalistalla lihojen ja kalojen osalta (1)
- suomalaisuus (5)
 - lihat ovat pääasiassa suomalaisia(1)
 - 60 – 70 % raaka-aineista on kotimaisia (1)
 - pääsääntöisesti käytetään kotimaisia raaka-aineita (1)
 - suomalainen tuote tuntuu turvallisemmalta ja helpommin jäljitettävältä (1)
- paikallisuus, lähiruoka(3)
 - tarkoitus on lisätä paikallisuutta(2)
 - paikallisuutta ei voida välttämättä huomioida(1)
 - kilpailutetaan tuotteet siten, että lähituottajat pystyvät tarjoamaan tuotteitaan (1)
 - mukana lähiruokahankkeessa(1)
- ympäristönäkökulma (5)
 - olemme mukana portaat luomuun ohjelmassa (2)
 - tavaralogistiikkaa keskittämällä (2)
 - raaka-aineiden pakkauskoot ja materiaalit huomioimalla (2)
 - luomu-tuotteita on kokeiltu (1)
 - hiilijalanjälki on huomioitu ruokalistasuunnittelussa teemana (1)
- eettiset näkökulmat (2)
 - raaka-aineiden vastuulliset tuotantotavat on huomioitu hankinta osaston toimesta (4)
 - Reilun kaupan tuotteita on valikoimassa (2)
 - kalavalikoima on WWF:n suositusten mukainen(2)

Aterian tuotelaatutekijöitä on huomioitu ruokapalvelutuottajien toimesta vaihtelevasti. Tuotelaatutekijöitä huomioidaan hankintaosaston toimesta elintarvikekilpailu- tuksissa. Parhaiten huomioidaan elintarvikkeiden alkuperä, suomalaisuus ja ympäristönäkökulmat. Ympäristönäkökulman huomioimisessa tuli esille useita erilaisia tapoja ja vastaukset olivat keskenään hyvin erilaisia.

Tuotelaatutekijöitä huomioidaan, koska....

- vaatimuksia tulee yrityksen strategiasta (2)
- yritys määrittelee tuotelaadun ja yrityksen laatusertifikaatti edellyttää tiettyä laatua, joka huomioidaan elintarvikkeiden hankinnoissa. (1)
- konsernile on määritelty laatu- ja tuoteturvallisuuspolitiikka. Laatusertifikaatti ISO 9001 ja ISO 14001 määrittelevät laatu- ja ympäristönäkökulmia. (1)
- haluamme vaikuttaa omilla teoillamme kestäväen kehityksen toteutumiseen(1)

Tuotelaatua säädellään yritysten laatujärjestelmien avulla ja vaatimuksia tulee yritysten strategiasta ja laatu- ja ympäristöpolitiikasta.

8.2.3 Tuoteturvallisuus

- Miten varmistetaan hygieenisestä laadusta

- omavalvontasuunnitelma (5)
- otetaan ruokanäytteitä(5)
- sisäiset auditoinnit (2)
- elintarvikevalvonta viranomaisten tarkastukset(2)
- otetaan pintahygienia näytteitä(1)
- säännöllinen sisäinen raportointi omavalvonnan seurannasta (1)

Aterian hygieenisestä laadusta varmistetaan omavalvonnan avulla, jota seurataan sisäisin auditoinnein ja elintarvikevalvonta viranomaisen toimesta.

- soveltuvuus eri ruokavalioihin varmistetaan

- oma ilmoitus riittää erityisruokavalion perusteeksi (5)
- ruokalistalla näkyy soveltuvuustiedot(4)
- henkilökohtaisia mieltymyksiä ei voida huomioida(3)
- erikoisimmat erityisruokavaliot on merkattu asiakkaan nimellä (3)
- joka päivä automaattisesti tarjolla gluteeniton, vähälaktoosinen, laktoositon ja maidoton vaihtoehto (2)
- vain raaka-aineallergioista pyydetään erikseen ilmoittamaan ravintolaan (2)
- tuoteselosteet ovat esillä asiakkaille(2)
- erityisruokavaliot ovat tarjolla eri linjastossa (2)

- perusteena erityisruokavaliolle pitää olla terveydellinen syy (1)
- resptiikkaa on noudatettava ehdottomasti, jolloin tuoteselosteet ovat ajan tasalla(1)
- kokit varmistavat tuotesisällön tuotekirjoista ja tuoteselosteista (1)

Soveltuvuustiedot ilmoitetaan yleisesti ruokalistoilla. erityisruokavaliot toteutetaan asiakkaan oman ilmoituksen perusteella. Tuoteselosteet ovat esillä vain kahden ruokapalvelutoimijan ylläpitämissä ravintoloissa.

- Raaka.aineiden jäljitettävyyys varmistetaan

- tuotteiden lähetyslistoilta / kuormakirjalta(3)
- vastuu ravintolapäälliköllä(1)
- vaaditaan tieto sopimuskumppaneilta (2)
- ruokanäyte(1)
- ruokalistoja säilytetään 6vk, reseptit säilytetään ruokalistojen mukana. Muutokset kirjataan ylös tulosteisiin. (1)
- eineksistä otetaan tuoteseloste talteen ja säilytetään 6vk(1)
- ostoista jää historia tieto osto-ohjelmaan (1)

Jäljitettävyyys varmistetaan ensisijaisesti tuotteiden kuormakirjojen avulla. Toimintatavat jäljitettävyyden varmistamiseksi ruoanvalmistusvaiheessa ovat vaihtelevia.

Toiminta takaisinvedoissa

- valikoimat tarkistetaan keskitetysti(5)
- osto-osasto tarkistaa keskitetysti valikoimat ja tiedottaa tarpeen mukaan toimenpiteistä (3)
- varastonhoitaja tarkistaa valikoimat ja tiedottaa tarpeen mukaan eteenpäin(1)
- asiakasta tiedotetaan merkittävimmistä elintarvikkeisiin liittyvistä ”kohuista” (1)
- asiasta ilmoitetaan ympäristövalvontatoimistoon (1)

Takaisinvetojen yhteydessä valikoimat tarkistetaan yleisesti keskitetysti ja pääosin osto-osastojen toimesta. Hyvänä käytäntönä yhden haastateltavan mukaan on tiedottaa asiakasta julkisuuteen nousseista elintarvikekohuista, jolloin asiakas saa varmistuksen, että asia on huomioitu hänen käyttämässään ravintolassa.

8.2.4 Asiakastarpeet

Palautekanavia on käytössä seuraavasti

- palautelaatikko (5)
- muutamia palutteita viikoittain (5)
- asiakastyytyväisyyskyselyt (5)
 - o kerran vuodessa (2)
 - o joka toinen vuosi (2)
 - kaksi kertaa vuodessa (1) -
- netti palutteita (2)
- ison kyselyn lisäksi joka toinen kuukausi suppeampi kysely liittyen päivän ruokaan, palveluun ja miljööseen(1)
- asiakastyytyväisyyskyselyyn vastaajia 30 – 40 % asiakaskunnasta (5)
- asiakastoimikunnat (3)
- asiakastyytyväisyyskyselyssä liitteenä kuuden viikon ruokalista, johon pyydetään ateriakohtaiset arvosanat > keskiarvoltaan heikoimpia aterioita on joko poistettu listalta tai selkeästi muutettu reseptiä (1)
- tulosten analysoinnin jälkeen valitaan kolme keskeisintä kehityskohdetta (1)
- asiakastapaamiset tilaavan asiakkaan kanssa (1)

Tyypillisenä päivittäisen palautteen keruu menetelmänä ovat palautelomakkeet. Päiviittäistä palautetta tulee vain muutama viikoittain. Asikastyytyväisyyskyselyjä järjestetään säännöllisesti, mutta niiden tiheys vaihtelee toimijasta riippuen. Asiakastyytyväisyyskyselyihin saadaan osallistumaan vähintään 30 % ruokailijoista. Kaikki vastaajat eivät maininneet asiakastoimikuntia palautekanavana.

Palautteissa tulee esille tuotelaatuun vaikuttavia tekijöitä

- yksilöllisiä toiveita esim. ruokatrendien myötä tulee vain satunnaisesti (5)
- toivotaan suomalaisia raaka – aineita (3)
- ympäristöystävällisyydestä tulee vain vähän kyselyä ja palautteita(3)
- ympäristöystävällisyydestä kampanjoidaan (3)
- alkuperä kiinnostaa asiakkaita (2)
- paikallisuudesta kysytään (2)
- luomu-tuotteita toivotaan (2)
- luomu- tuotteista ei tule palautteita tai toiveita(2)
- terveellisyydestä ei tule palautteita (2)
- terveellisyydestä ei tule juurikaan palautteita(2)
- eettisyydestä tulee kyselyä ja palautteita vain vähän (2)
- ympäristöystävällisyydestä ei ole tullut palautteita(2)
- ruoan jalostusasteesta ei ole tullut palautetta tai kyseystä (2)
- ollaan kiinnostuneita esim. mistä perunat tulevat (1)

- luomu-tuotteista on tullut palautetta puolesta ja vastaan(1)
- Reilun kaupan tuotteita toivotaan (1)
- Reilun kaupan tuotteita ei ole toivottu (1)
- eettisyydestä ei tule palautteita eikä kyselyjä (1)
- ruoan jalostusasteesta ei ole juurikaan tullut palautetta tai kyselyä(1)
- . ruoan jalostusasteesta kysytään ja palautetta siitä tulee kaikissa kyselyissä, toivotaan enemmän itse valmistettua (2)
 - lihapullat- ja pihvit, kasvispihvit, kasvisohukaiset ostetaan eineksinä (4)
 - valmiita eineksiä ei käytetä, lihapullat ja pihvit tulevat omalla reseptillä valmistettuina raakapakasteina alihankkijalta(1)
 - kaikki leipä leivotaan pääsoin itse(1)
 - sämpylöitä leivotaan itse (1)
 - leivotaan itse vain satunnaisesti (2)

Palautteissa tulee vaihtelevasti esille tuotelaatuun vaikuttavia asioita. Haastateltavien vastaukset eroavat voimakkaasti toisistaan ekologisuuteen, eettisyyteen ja jalostusasteeseen liittyen.

Lautasjätteen määrän seuranta

- ei seurata säännöllisesti (3)
- lautasjätteen pienentämisestä on kampanjoitu(3)
- lautasjätteen pienentämisestä kampanjoidaan vuosittain (1)
- lautasjätteen pienentämisestä kampanjoidaan kaksi kertaa vuodessa(1)
- kampanja on suunnitteilla(1)

Lautasjätteen määrää ei seurata säännöllisesti.

Tulevaisuuden mahdollisuudet ja haasteet

- ruoka valmistetaan korkealla ammattitaidolla(5)
- ateriahinta tulee nousemaan(3)
- aterian laatu ei voi nousta jos hinta ei nouse(2)
- eettisen ja ympäristönäkökulman huomioiminen tulee enemmän lakisääteiseksi pakoksi(2)
- eettisen ja ympäristönäkökulman lakisääteisyyden lisääntymiseen ei uskota (2)
- ateriahinta on riippuvainen KELAn määrityksistä (1)
- valmisruokia ei pystytä täysin välttämään, mutta 80 % on omavalmisteista ruokaa(1)
- ruoka-automaatteihin ei uskota opiskelijaruokailussa(3)
- ruoka-automaatit voivat tulla vaihtoehdoksi opiskelijaruokailuun esim. viikonloppukäyttöön(1)

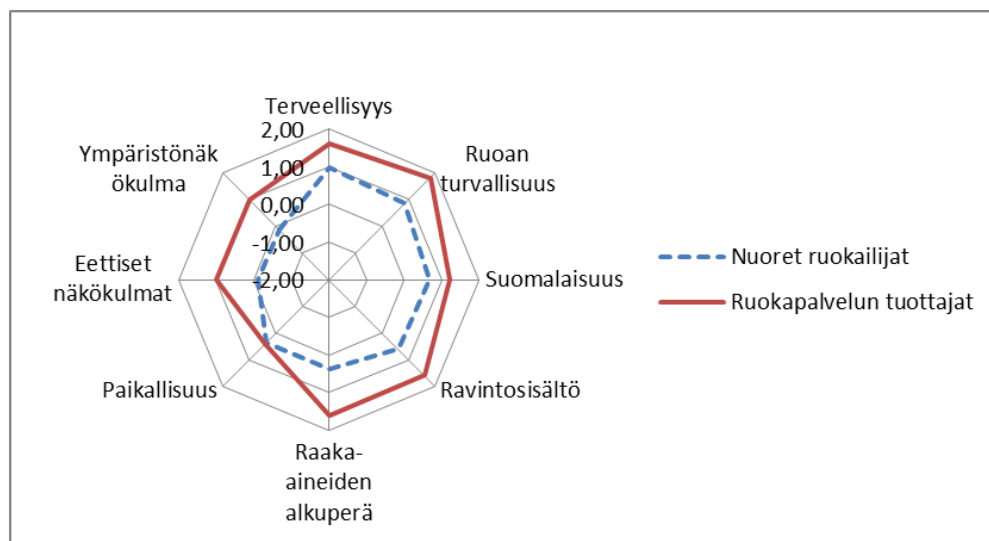
- kotimaisten tuotteiden saatavuus ja hinta voi tulla haasteeksi opiskelijaruokailussa(1)
- yksilöllisiin toiveisiin ”villityksiin” pitää pystyä vastaamaan jos ne tulevat isommilta ryhmiltä (1)

Näkemykset ateriapalvelujen tulevaisuudesta eroavat ruokapalvelutoimijoittain.

Kaikkiin tulevaisuutta koskeviin väittämiin ei osattu tai haluttu ottaa kantaa. Aterian ammattitaidolla valmistamiseen uskotaan vahvasti ja yhteinen näkemys on, että aterian laatu ei voi nousta jos hinta ei nouse.

8.3 Kyselyn ja haastattelututkimuksen tulosten vertailua tuotelaadun merkityksestä ja asiakkaiden odotuksista

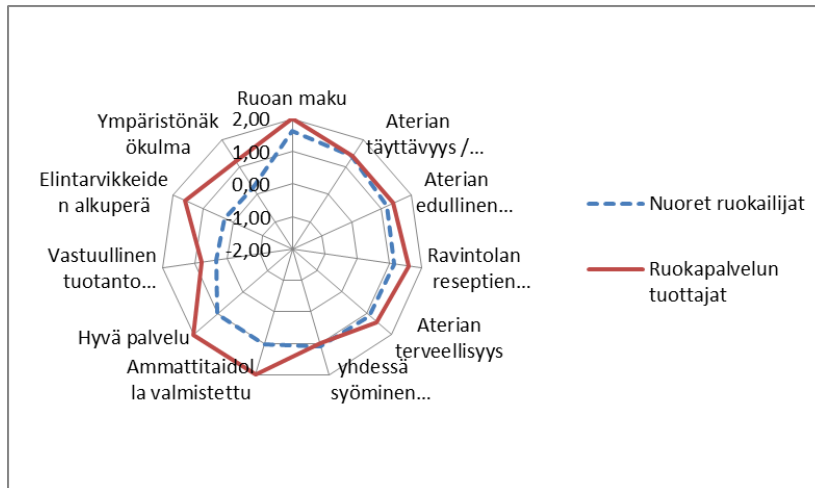
Aterian tuotelaatuominaisuuksien kiinnostavuutta, tärkeyttä, tulevaisuuden asiakstarpeita ja näkemyksiä ruokapalvelun tulevaisuudesta, kysyttiin ateriapalvelutoimijoiden haastattelujen yhteydessä strukturoidulla lomake osiolla, jossa oli täysin samat kysymykset, kuin ruokailevilla asiakkailla. Kuviossa 17. vastausten keskiarvojen vertailua tuotelaadun kiinnostavuudesta.



KUVIO 17. Ruokailijoiden ja ruokapalvelutuottajien näkemykset aterian tuotelaatuominaisuuksien kiinnostavuudesta keskiarvoina.

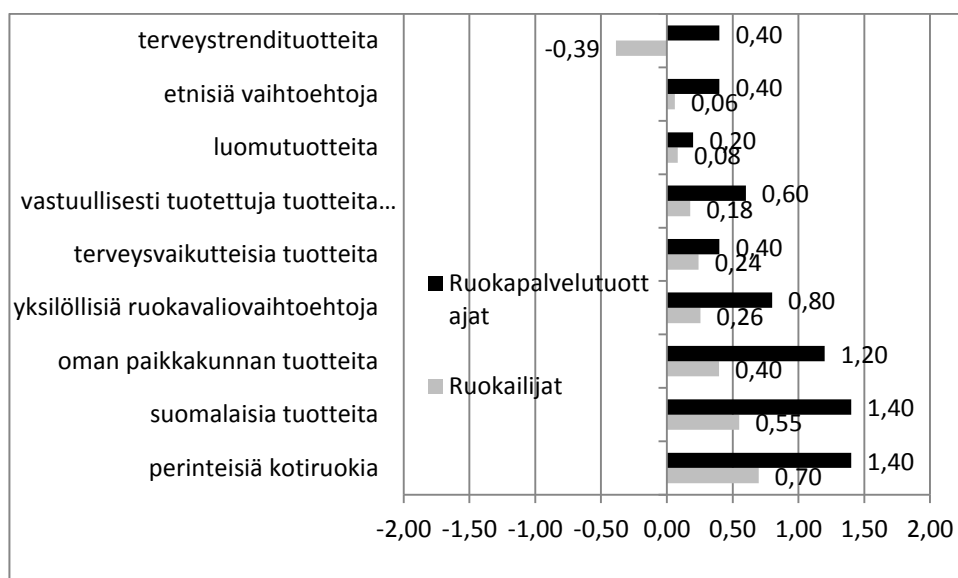
Ruokapalvelutuottajien kiinnostus on kaikkiin aterian tuotelaatuun vaikuttaviin ominaisuuksiin suurempaa kuin ruokailijoiden kiinnostus. Ruokapalvelutuottajia kiinnostaa eniten ruoan turvallisuus, terveellisyys, ravintosisältö ja raaka-aineiden alkuperä. Ruokapalvelutuottajia kiinnostaa vähiten aterian paikallisuus. Paikallisuuden kiinnostavuudesta ollaan eniten samaa mieltä vertailtavien ryhmien välillä. Ruokapalvelutuottajien vastaukset poikkeavat eniten toisistaan eettisyyteen, ympäristönäkökulmaan ja paikallisuuteen liittyvissä kysymyksissä.

Ruokapalvelutoimijoiden vastausten pienen lukumäärän vuoksi tilastollista merkittävyyttä ei vastausten välisillä eroilla ole, mutta niitä voidaan pitää suuntaa antavina. Kuviossa 18 nuorten ruokailijoiden ja ruokapalvelun tuottajien näkemykset aterian laatuominaisuuksien tärkeydestä



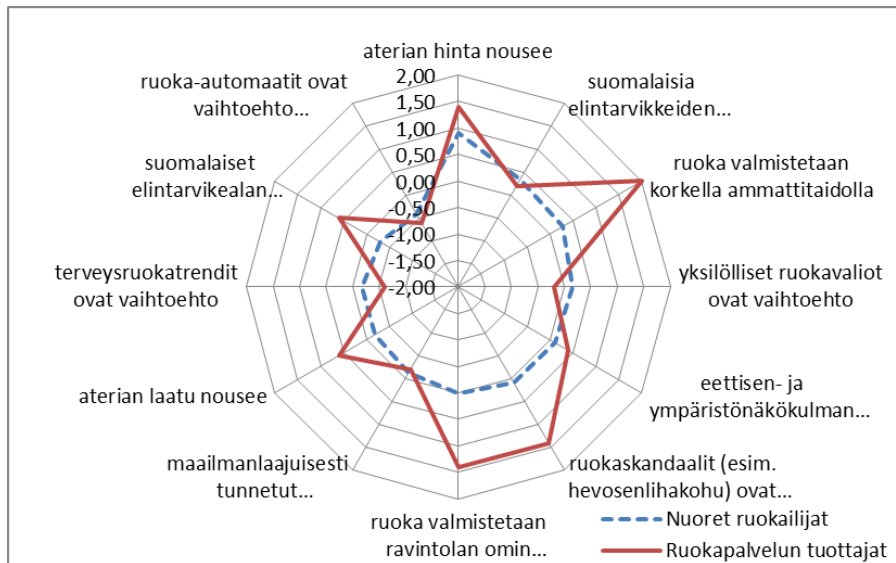
KUVIO 18. Ruokailijoiden ja ruokapalvelutuottajien näkemykset aterian laatuominaisuuksien tärkeydestä keskiarvoina.

Ruokapalvelun tuottajat pitävät kaikkia arvioituja laatutekijöitä tärkeämpinä kuin ruokailijat. Ruokailijoiden ja ruokapalvelun tuottajien näkemykset eroavat eniten toisistaan väittämien elintarvikkeiden alkuperän- ja ympäristönäkökulmien tärkeydestä. Ruokapalvelutuottajia pyydettiin arvioimaan minkalaisia tuotelaatuominaisuuksia nuoret ruokailijat toivoisivat nykyistä enemmän valikoimiin. Veratailu nuorten vastauksiin keskiarvoina kuviossa 19



KUVIO 19. Ruokailijoiden ja ruokapalvelutuottajien näkemykset tuotelaatu toiveista keskiarvoina.

Ruokapalvelutottajien näkemykset ovat vahvempia kuin nuorten näkemykset toiveista. Ruokapalvelutuottajien näkemykset nuorten toiveista ovat samansuuntaisia nuorten ruokailijoiden kanssa. Ruokapalvelutuottajat uskovat nuorten toivovan kaikkia kysyttyjä tuotelaatuominaisuuksia enemmän valikoimaan kuin nuoret ovat vastanneet. Ruokapalvelun tuottajilta kysyttiin mielipidettä ateripalvelujen tulevaisuuteen liittyviin väitteisiin. Seuraavassa kuviossa 20 ruokailijoiden ja ruokapalvelutoimijoiden vastausten vertailua tulevaisuuden näkemyksistä keskiarvoina



KUVIO 20. Näkemyksiä tulevaisuudesta, vertailua ruokailijoiden ja ruokapalvelutuottajien vastauksista keskiarvoina

Ruokapalvelun tuottajilla on selkeästi vahvemmat mielipiteet tulevaisuuteen liittyvistä väittämistä, kuin ruokailijoilla. Ruokailijat ja ruokapalvelun tuottajat ovat eniten samaa mieltä tulevaisuuteen liittyvistä väittämistä, koskien aterian hinnan nousua, suomalaisten elintarvikkeiden saatavuuden heikentymistä ja siitä, että ruoka-automaattien ei uskota tulevan vaihtoehdoksi lounaalle. Eniten mielipiteet eroavat väitteiden ruoka on valmistettu ravintolan omin reseptein, aterian laatu nousee, ruokaskandaalit lisääntyvät ja ruoka valmistetaan korkealla ammattitaidolla osalta. Ruokapalvelun tuottajat olivat edellä mainituista väitteistä huomattavasti enemmän samaa mieltä, kuin ruokailijat. Joissakin väitteissä mielipiteet jakaantuvat arvon 0, eri puolille. Näitä ovat väitteet aterian laadun noususta, johon ruokailijat eivät usko ja väite yksilöllisistä ruokavaihtoehtoista, johon ei ruokapalvelutoimijat usko. Tulevaisuutta koskeviin väittämiin vastaaminen koettiin vaikeammaksi, kuin muihin väittämiin. Hajontaa tuli paljon ja en osaa sanoa- vastausvaihtoehtoa käytettiin runsaasti. Ruokailijoiden vastauksista 25 – 50 % oli vastannut eri väittämiin, en osaa sanoa.

Ruokapalvelutoimijoiden vastauksissa, oli vastattu; en osaa sanoa, väitteisiin; ruoka valmistetaan ravintolan omin reseptein, yksilölliset ruokavaliot ovat vaihtoehto, terveysruokatrendit ovat vaihtoehto, eettisten ja ympäristönäkökulmien huomioiminen on lakisääteistä ja maailmanlaajuiset tuotemerkit ovat syrjäyttäneet suomalais-ten tuotteiden kysynnän. Median vaikutuksesta ei kysytty ruokapalvelun tuottajilta lainkaan. Ruokailijoiden vastausten perusteella medialla ei koeta olevan vaikutusta omiin ruokavalintoihin.

9 POHDINTA

Ravinnolla on keskeinen merkitys terveyteen kaikissa elämänvaiheissa. Opiskelu- ja / tai ammatin käynti ovat otollista aikaa vaikuttaa myönteisesti terveellisiin ruokattumuksiin. Opiskelija-ateria voi toimia mallina terveellisille ruoavalinnoille kotioiloissa ja myöhemmissä elämänvaiheissa (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2011, 2.) Ateriapalvelujen kehittämistä ohjataan monitahoisesti erilaisten lakien ja suositusten avulla. Nuorten ateriapalvelujen terveellisyyttä ohjataan ravitsemussuositusten ja kouluruokailusuositusten avulla. Suosituksissa määritellään tarkasti aterioiden ravintosisältö vaatimukset ja käytettävien raaka-aineiden terveellisyyttä koskevat vaatimukset. KELA tukee opiskelijaruokailua, joka on järjestetty korkeakouluruokailusuositusten mukaisesti. KELA edellyttää, että opiskelijoiden ateriapalveluista ja niiden kilpailutuksesta vastaavat tahot huomioivat päätöksissään ja järjestelyissään tässä suosituksessa esitetyt opiskelijaruokailua koskevat periaatteet. KELAn opintotukikeskus valvoo suosituksen toteutumista. Aterioiden terveellisuuden ohjaamiseksi on sydänliitto kehittänyt sydänmerkki-järjestelmän, joka kertoo ateriaan käytettyjen raaka-aineiden terveellisestä rasva- ja suolapitoisuudesta.

Aterioiden terveellisyydestä tulee viestiä ruokailevia asiakkaita malliaterian avulla, lisäksi ruokalistoilla voidaan käyttää erilaisia muita merkintöjä, esimerkiksi sydänmerkkiä, jotka kertovat terveellisestä vaihtoehdosta. Ateriapalveluissa pitää monin erikeinoin ohjata nuoria terveellisiin ruokavalintoihin ja huomioida lisääntyvä tiedontarve aterioiden ravintosisällöstä, alkuperästä, ekologisuudesta ja eettisyydestä. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2011,30.)

Ateriapalvelutoimijoiden haastattelujen perusteella aterioiden terveellisyydestä ja ravitsemuslaadusta varmistutaan noudattamalla ravintosisältösuosituksia, kouluruokasuosituksia ja korkeakouluruokasuosituksia. Ravintosisältöä seurataan ravintolaskelmien avulla suunnittelussa yleisesti ja muutamassa ravintolassa ne ovat myös asiakkaille esillä. Ravintosisällön toteutumista ei seurata.

Ruokapalvelutoimijoiden näkemyksen mukaan osa ruokailijoista on hyvin kiinnostunut aterian ravintosisällöstä ja terveellisyydestä, joillekin ruokailijoille se on aterian valintaperuste. Kaikkia ruokailijoita terveellisyys ja ravintosisältö eivät kiinnostakaan lainkaan. Neljä viidestä vastaajasta ilmoittaa, että asiakasta ohjataan terveellisiin ruokavalintoihin malliaterian / lautasmallin avulla. Kaksi viidestä ilmoittaa merkitsevänsä terveellisen vaihtoehdon ruokalistalle. Kaksi viidestä vastaajasta ilmoittaa, että kasvisruoka on vapaasti tarjolla yhtenä vaihtoehtona päivittäin.

Muita mainittuja tapoja on linjaston järjestys, siten, että salaatit otetaan ennen pääruokaa. Raaka-aine hankinnoissa huomioidaan kaikkien vastaajien mukaan elintarvikkeiden alkuperämaa, se on ehdottomasti ilmoitettava elintarvikesopimuksen teko vaiheessa ja siitä tiedotetaan pyydettäessä asiakasta. Yhden ruokapalvelutoimijan osalta alkuperämaa ilmoitetaan ruokalistoilla lihojen ja kalojen suhteen. Aterian terveellisyydestä kiinnostuneiden ruokailijoiden mielestä opiskelijaravintolassa tulisi olla enemmän tarjolla paikallisia tuotteita ja luomutuotteita.

Raaka -ainevalikoimissa huomioidaan kaikkien ruokapalvelutoimijoiden mielestä suomalaisuus ja ekologisuus. Yhden toimijan mukaan paikallisuus huomioidaan jo elintarvikkeita kilpailutettaessa.

Yksi toimija ilmoittaa, että he ovat mukana lähiruokahankeessa. Yhden toimijan mukaan paikallisuutta ei voida välttämättä lainkaan huomioida. Paikallisista tuotteista kiinnostuneet ruokailijat toivovat valikoimiin suomalaisia tuotteita, luomutuotteita ja vastuullisesti tuotettuja tuotteita. Paikallisia tuotteita valikoimiin toivovat ruokailijat arvostavat tuotteen ekologisuutta ja heille on tärkeää tuotteiden alkuperä.

Kahden ruokapalvelutoimijan mukaan eettisyys huomioidaan tarjomalla Reilun kaupan tuotteita ja WWF:n suositusten mukaisesti pyydettyä kalaa. Ekologisuus huomioidaan kolmen toimijan mukaan käyttämällä luomutuotteita, tavaralogistiikkaa keskittämällä ja huomioimalla raaka-aineiden pakkausmateriaalit ja koot. Yhden toimijan mukaan hiilijalanjälki on huomioitu ruokalistasuunnittelussa teemana. Raaka-aineiden alkuperä, suomalaisuus, paikallisuus, ekologisuus ja eettisyys on huomioitu, koska; yritys määrittelee tuotelaadun, laatu- ja ympäristösertifikaatit määrittelevät tuotelaatua, halutaan vaikuttaa kestävän kehityksen toteutukseen ja laatuvaatimuksia tulee yrityksen strategiasta. Kaikkien vastaajien mukaan laatuksiteerit huomioidaan hankintaosaston toimesta elintarvikehankinnoissa.

Aterian tuotelaatuominaisuuksien huomioiminen ateriapalvelujen toteutuksessa on hyvin kirjavaa, lukuun ottamatta ravitsemuslaatua. Kaikkien tuotelaatu ominaisuuksien tiedottamisessa asiakkaille on paljon toimijakohtaisia eroja.

Tämän opinnäytetyön tutkimuksen perusteella voidaan todeta, että nuoret ruokailevat lounasaikana joukkoruokailun piirissä melko säännöllisesti. Kaikista vastaajista 58 % ilmoittaa ruokailevansa opiskelijaravintolassa päivittäin. Niistä jotka eivät maksa itse lounaastaan ruokailee päivittäin opiskelijaravintolassa 90 %. Tyypillisiä syitä jos ei ruokaile päivittäin ovat; lounas nautitaan jossakin uualla, aterian laatu ei houkuttele ja ruokailusta ei löydy minulle sopivaa vaihtoehtoa.

Aterian laatu ei houkuttele vastausvaihtoehdon on valinnut 46 % alle 18 – vuotiaista, kun vastaavasti 21 – 24 vuotiaista sen on valinnut 20 %.

Tämä on tilastollisesti merkittävä ero ($p=0.000$). Myös ei itse maksavista (44 %) ja maksavista (19 %) välillä on tilastollisesti merkittävä ero ($P=0.000$) tämän vastausvaihtoehdon valitsemiseen.

Tutkimukseen osallistuneiden oppilaitosten ja armeijan ravintoloissa on erilainen ateriatarjonta. Kaikissa paikoissa ei ole tarjolla vaihtoehtoisia ruokaa lainkaan, on vain yksi vaihtoehto ja erikseen tilattavat erityisruokavalio ateriat. Suurin osa vastaajista ilmoittaa koostavansa ateriansa aina tai usein malliaterian mukaisesti.

Nuorimmat vastaajat, kasvisruokailijat ja naiset ilmoittavat muita useammin koostavansa ateriansa malliaterian mukaisesti.

Kysyttäessä ruokailijoilta mielipiteitä aterian laatutekijöistä, kysytyistä tekijöistä positiivisemmin vastattiin väittämiin; aterian tulisi sisältää suomalaisia tuotteita, teen terveellisiä ruokavalintoja, ruokailutilanne on virkistävä lepoaika ja lounas on terveellinen. Väittämä ruoka on hyvänmakuista vastaa tulokseltaan taloustutkimuksessa (2012) saatua tulosta väittämään koulussa tarjotaan hyvänmakuista ruokaa.

Tulos on keskiarvoltaan positiivinen, mutta jää kokonaisuutena heikoimpien keskiarvojen joukkoon. Negatiivisimmin suhtauduttiin väittämiin; opiskeljaruokailua arvostetaan ja siihen panostetaan rahallisesti riittävästi ja jos en ole tyytyväinen, annan palautetta. Tulos vastaa taloustutkimuksen v. 2012 tekemän tutkimuksen tulosta, että 2/3 toivoo kotikuntansa panostavan enemmän kouluruokaan. Kokonaisuutena kaikkiin mielipide väittämiin on itse ateristaan maksavat ja naiset suhtautuneet muita positiivisemmin. Naiset ovat tilastollisesti merkittävästi miehiä tyytyväisempiä aterian makuun ($p=0.001$) ja laatutasoon ($p=0.001$). Ne, jotka ovat tyytyväisiä aterian laatutasoon, ovat tyytyväisiä aterian makuun, pitävät lounasta terveellisenä ja arvostavat lounaan edullista hintatasoa tai maksuttomuutta.

Kaikkien vastaajien keskiarvon perusteella eniten ollaan kiinnostuneita aterian terveellisyydestä, turvallisuudesta ja suomalaisuudesta.

Tämä tutkimustulos vahvistaa Ihalaisen(2012) tekemän tulevaisuustutkimuksen näkemystä siitä, että kotimaisuutta arvostetaan, sillä Suomessa tuotettua ruokaa pidetään puhtaana, maukkaana ja turvallisena. Turvallisuudesta kiinnostuneet ruokailijat arvostavat aterian terveellisyyttä, aterian ammattitaidolla, ravintolan omin reseptein valmistamista. Turvallisuudesta kiinnostuneet toivovat valikoimiin enemmän paikallisia tuotteita. Vähiten ollaan kiinnostuneita lounaan eettisyydestä ja ympäristönäkökulmista.

Mielipiteet aterian kiinnostavuudesta hajoavat eniten väittämien aterian alkuperä, ravintosisältö ja paikallisuus suhteen. Kokonaisuutena naiset ovat miehiä kiinnostuneempia kaikista aterian tuotelaatutekijöistä. Ikäryhmä 21 – 24 vuotiaat ovat muita ikäryhmiä kiinnostuneempia kaikista aterian tuotelaatutekijöistä. Kasvisruokailijat ovat tilastollisesti merkittävästi perusruokaa nauttivia enemmän kiinnostuneita aterian ravintosisällöstä ($p=0.001$), raaka-aineiden alkuperästä ($p=0.000$), paikallisuudesta ($p=0.004$), ympäristönäkökulmista ($p=0.000$) ja aterian eettisistä laatutekijöistä ($p=0.000$). Taloustutkimuksen (2012) tekemän tutkimuksen mukaan ostovalintoihin vaikuttavista tekijöistä ympäristöystävällisyydestä oli kiinnostunut 31 % vastaajista ja tuotantoeläinten hyvinvoinnista 30 % vastaajista. Tämä selittyy tutkimuksen kohderyhmän iällä ja kontekstilla, eli nuoremmat vastaajat, opiskeluruokailuun liittyen, eivät koe, ainakaan vielä, näitä asioita kiinnostaviksi.

Aterian turvallisuudesta varmistutaan ruokapalvelutoimijoiden haastattelujen perusteella; hyvin toimivan omavalvonta seurannan avulla, merkitsemällä ruokalistoilta aterian soveltuvuustiedot erityisruokavalioiden, noudattamalla tarkasti reseptiikkaa, jolloin tuoteselosteet pitävät paikkansa ja kahden vastaajan mukaan laittamalla tuoteselosteet esille asiakkaille. Jäljitettävyyden varmistetaan säilyttämällä tuotteiden kuormakirjoja, ottamalla kaikista aterioista ruokanäyte talteen ja säilyttämällä ruokalistat, reseptit ja tuoteselosteet ruokalistakierron ajan. Resepti ja ruokalistatuosteisiin merkitään kaikki eri syistä tehdyt muutokset.

Tämän opinnäytetyön tutkimuksen perusteella nuorten ateriapalvelujen tuotelaatutekijöistä eniten arvostetaan ja koetaan tärkeäksi aterian maku, täyttyvyys, edullisuus ja terveellisyys. Tärkeiksi tekijöiksi mainittiin myös aterian valmistaminen ravintolan omin reseptein, yhdessä syöminen, aterian ammattitaidolla valmistaminen ja hyvä palvelu. Selkeästi vähiten arvostetaan ympäristönäkökulmaa, elintarvikkeiden alkuperää ja vastuullista tuotantotapaa. Naiset pitävät miehiä tärkeämpänä kaikkia kysytyjä aterian tuotelaatuominaisuuksia.

Tämän tutkimuksen perusteella nuorten ateriapalvelussa Kuopiossa ei ole vielä selkeästi näkyvissä elinkeinoelämän keskusliiton (2006) ja Ihalaisen (2012) tekemän tulevaisuus selvityksen mukainen suunta siitä, että palvelujen valintaperusteena olisi entistä useammin ympäristöön ja kestäväan kehitykseen, sekä eettisyyteen liittyvien asioiden huomioiminen.

Suomalaisen ruokakulttuurin arvostustutkimuksessa 2012 kysyttiin kansalaisten mielipiteitä suomalaisuudesta ja sen merkityksestä ostovalintoihin. Kaikista vastaajista 55 % piti suomalaisuutta erittäin- tai melko tärkeänä valintaperusteena. Kyseeseen osallistuneista nuorista (18 – 24v) 34 % piti suomalaisuutta tärkeänä valintaperusteena. Suomalaisesta ja omalla paikkakunnalla tuotetusta tuotteesta on yli 50 % vastaajista valmis maksamaan enemmän.

Tämän opinnäytteen tutkimuksessa kysyttiin kuopiolaisilta nuorilta maksuvalmiutta suomalaisista tuotteista eri ympäristöissä. Suomalaisesta tuotteesta ollaan tulosten perusteella valmiita maksamaan kaikissa kystyissä ympäristöissä, myös opiskelija-ruokailussa. Tähän kysymykseen otettiin hyvin kantaa ja vain 15 % kaikista vastaajista ei osannut tai halunnut sanoa tähän mielipidettään.

Kysyttäessä mielipiteitä, mistä muista tuotelaatuun vaikuttavista ominaisuuksista nuoret olisivat valmiita maksamaan enemmän opiskelija-ruokailussa, vastaukseksi tuli yli 50 % vastaajien mielestä; suomalainen tuote ja omalla paikkakunnalla tuotettu tuote. Suomalaisuutta ja omalla paikkakunnalla tuotettua tuotetta arvostetaan kiistatta molempien tutkimusten perusteella. Vähiten ollaan valmiita maksamaan ruokatrendien mukaisista tuotteista, tunnetuista tuotemerkeistä ja persoonallisista tuotteista. Mielipiteet jakautuivat voimakkaasti kaikkien muiden väittämien osalta, lukuun ottamatta suomalaisuutta ja paikallisuutta.

Kysyttäessä jääkö ruokaa syömättä, yhteenvetona voidaan todeta, että vastaajien mielestä mitään aterian osia ei jää säännöllisesti syömättä. Yleisin syy jos ruokaa jää syömättä, on että ruoka ei vastannut odotuksiani. Ruokapalvelutoimijoiden haastattelun perusteella lautasjätteen määrää ei seurata jatkuvasti eikä säännöllisesti kovin yleisesti. Lautasjätteen pienentämisen puolesta kampanjoidaan ja kampanjan aikana jätemääriä seurataan ja sen on todettu pienenevän.

Nuoret toivovat ateriapalveluihin enemmän tarjolle perinteisiä kotiruokia, suomalaisia ja paikallisia tuotteita. Tämä tulos on vastaava, kuin taloustutkimuksen (2012) tutkimustulos siitä, että kouluaterian tulisi sisältää lähellä tuotettuja tuotteita.

Suomalaisen ruokakulttuurin arvostustutkimuksessa (2012) tuli esille, että perinteisen suomalaisen reseptin mukaisesta tuotteesta ollaan valmiita maksamaan enemmän, tämä tukee tämän opinnäytteen tutkimustulosta siitä, että nuoret toivovat enemmän tarjolle perinteisiä kotiruokia. Ruokaperinne- ja kulttuuri näyttää tutkimusten valossa nostavan arvostustaan.

Tietoa asiakastarpeista kerätään ruokapalvelutoimijoiden haastattelun perusteella; päivittäispalaute laatikko, nettipalaute kanava, asiakastytyväisyyskyselyt, asiakastoimikunnat ja asiakastapaamiset tilaavan asiakkaan kanssa. Palautteissa tulee eniten esille; toivotaan suomalaisia raaka-aineita, alkuperä kiinnostaa, paikallisuudesta kysytään, terveellisyydestä ei tule juurikaan palautetta, luomutuotteista tulee palautetta puolesta ja vastaan, luomutuotteita toisaalla toivotaan valikoimiin ja toisaalla siitä ei tule palautetta eikä kyselyä.

Eettisyydestä ja ekologisuudesta joko ei tule palautetta ja kyselyä lainkaan tai sitä tulee vain vähän. Aterian raaka-aineiden jalostusasteesta jakaantuu vastaukset ruokapalvelutoimijoittain. Osan mielestä siitä eivät asiakkaat ole kiinnostuneita, eivätkä anna palautetta, kun osa on vahvasti sitämieltä, että siitä kysytään jatkuvasti ja toivotaan enemmän itse valmistettuja tuotteita. Yleisesti ottaen lihapullat- ja pihvit, kasvispyörökät, - pihvit-, ja ohukaiset ostetaan eineksinä tai raakapakasteina.

Tulevaisuutta koskeviin väittämiin oli otettu heikosti kantaa. Kysymyksen asettelu olisi pitänyt olla tarkempi ja määritellä kuinka kauas tulevaisuuteen ajatus oli tarkoitus suunnata.

Verrattaessa aterian tuotelaatuominaisuuksien kiinnostavuutta ruokapalvelutoimijoiden näkökulmasta nuorten näkökulmiin, voidaan todeta, että ruokapalvelutoimijat ovat kaikista ominaisuuksista ruokailijoita enemmän kiinnostuneita. Eettisistä ja ekologisista näkökulmista on ruokapalvelutoimijat huomattavasti ruokailijoita enemmän kiinnostuneita. Paikallisuudesta ollaan kiinnostuneita saman verran. Paikallisuus kiinnostaa ruokapalvelutoimijoita keskiarvon perusteella kaikista kysytyistä ominaisuuksista vähiten. Ruokapalvelutoimijoiden vastaukset eroavat voimakkaasti toisistaan kiinnostavuudesta paikallisuuteen, eettisyyteen ja ekologisuuteen.

Vertailtaessa ruokapalvelutoimijoiden ja ruokailijoiden tärkeänä pitämiä ja arvostamia tuotelaatuominaisuuksia, voidaan todeta, että ruokapalvelutoimijat pitävät kaikkia ominaisuuksia tärkeämpinä kuin ruokailijat. Vastaukset eroavat eniten väittämiin ateria on ammattitaidolla valmistettu, hyvä palvelu, elintarvikkeiden alkuperä ja ympäristönäkökulma.

Ruokapalvelutoimijat ovat hyvin perillä asiakastarpeista. He arvioivat asiakkaiden toivovan kaikkia kysytyjä laatuominaisuuksia ruokailijoita enemmän valikoimiin. Ateriapalvelujen tulevaisuutta ajatellen voimakkaimmat positiiviset mielipiteet ruokapalvelutoimijoilla ovat väittämistä; ruoka valmistetaan ravintolan omin reseptein, ruoka valmistetaan korkealla ammattitaidolla, ja ruokaskandaalit lisääntyvät.

Näistä tekijöistä ollaan ruokailijoiden kanssa eniten erimieltä. Vastaukset hajoavat voimakkaasti toisistaan ja niissä on paljon käytetty, en osaa sanoa vastausvaihtoehtoa.

Ateriapalvelujen kehitystarpeet tulevat jatkuvasti lisääntyvien ja monipuolistuvien asiakastarpeiden lisäksi yleisistä liiketoiminnan kehitystarpeista. Menestyvän ruokapalveluyrityksen on seurattava yleisesti tutkittuja tulevaisuus ennusteita, markkinatrendejä, kuluttajatrendejä, keittiö- ja ruokatrendejä sekä palveluinnovaatioita. Liiketoiminnan kehittäminen edellyttää strategisia valintoja, näkemystä keinoista, joilla asiakkaille tuotetaan lisäarvoa.

Toimintaa kehitettäessä on huomioitava sen vastuullisuus ja siihen kohdistuvat lisääntyneet vaatimukset. Toiminnan pitkänaikavälin suunnittelussa on huomioitava jalostus-, palvelu-, ja laiteastelähtöisyys. On tehtävä paljon toimintaa ohjaavia strategisia päätöksiä ja valintoja, mihin suuntaan halutaan profiloitua ja millaisia konsepteja tarjota. Strategiset valinnat ovat osa yrityksen brändiä ja niistä kehittyy yrityksen toimintakulttuuri ja imago. (Heikkinen 2013.) Ammattikeittiöiden strategisten valintojen merkitys korostuu tulevana vuosina kaikilla ammattikeittiösektoreilla. Tulevaisuuden kilpailuvaltti on laatu. Raaka-aineen laatu ja alkuperä kiinnostaa asiakkaita ja toimijan on kerrottava asiakkaille, mitä laatu heidän tuotteissaan ja palveluissaan tarkoittaa. (Blomquist, 2010) Eettisyyden, ekologisuuden ja inhimillisyyden ennakoitua korostuvan tulevaisuudessa palvelujen kehittämistä ohjaavina arvoina. (Lönnqvist ym. 2010, 37)

Viestitäänkö sekä tilaavaa, että ruokailevaa asiakasta riittävästi aterian terveellisyydestä, ohjataanko riittävästi terveellisiin ruokavalintoihin ruokalistan, malliaterian, annoskokojen ja linjastojärjestyksen avulla? Hyödynnetäänkö asiakasviestinnässä ravintosisältötietoja, alkuperämaa tietoja ja paikallisten toimittajien esittelyä? Sisältävätkö nykyiset asiakastyytyväisyyskyselyt ja erilaiset palautekanavat riittävästi kysymyksiä aterian ekologisesta ja eettisestä tuotelaadusta? Tämän tutkimuksen perusteella viestintä on hyvin kirjavaa ja ruokapalvelutoimija kohtaista. Miksi ruokailevat asiakkaat eivät anna palautetta, vaikka olisivat tyytymättömiä laatuun? Palautteen keräämisen tapoja voisi uudistaa ja kannustaa asiakkaita antamaan herkemmin palautetta. Palautteen antaminen pitäisi olla vaivatonta ja palautteisiin pitäisi vastata niin, että se on viesti muillekin asiakkaille, että palautteisiin reagoidaan.

Tämän tutkimuksen perusteella on oletettavaa, että nuoret ateriapalvelun asiakaina eivät tule antamaan palautetta ja kysymään tuotelaatu asioista, vaikka ne saattaisivat heitä kiinnostaa. Tutkimustulos tuli esille sekä ateriapalvelujen tuottajien vastauksissa, että ruokailijoiden vastauksissa. Laajempi tietoisuus tuotelaadun huomioimisesta lisää asiakkaiden arvostusta ateriaa ja ateriapalvelujen laadusta toiminnasta.

Yhteistyötä kehittämällä esimerkiksi erilaisten kampanjoiden toteuttamiseksi lisääntyy keskinäistä luottamusta toimintaan ja ymmärrystä eri asioiden huomioimisen vaikuttavuudesta. Pitkäjänteisen ja monitahoisen yhteistyön avulla syvennetään asiakassuhteita kumppanuudeksi. Terveellisyys pitää olla aina joukkoruokailun ateriatarjonnassa johtajatuksena ja jokaisella asiakkaalla tulee olla mahdollisuus terveellisiin ateriavalintoihin päivittäin. Armeijassa ruokaillaan neljä kertaa päivässä ja päivän ravitsemus koostuu lähes 100 % siitä ateriatarjonnasta mikä varuskuntaravintoloissa on tarjolla. Palveluksessa ollaan vähintään puolisen vuotta, joten ravitsemuksen merkitys on oleellinen.

Aterian terveellisyys on ehdoton vaatimus kaikilla ateriakerroilla eri olosuhteissa ja fyysisen rasittavuuden vaikutukset on huomioitava lisääntyvänä energiantarpeena. Terveellisen ateriaruokan ja terveellisen aterian koostaminen ovat toivottavasti osa armeijassa opittuja hyviä elämäntapoja.

Tälle tutkimukselle jatkoaiheena voisi olla esimerkiksi alan yhteistyön verkostoitumisen mahdollisuudet asiakassegmenteittain. Tutkimusaiheita voisi olla myös tarkempi tarkastelu siitä, miksi nykyinen aterian laatutaso ei houkuttele. Onko kyse kokonaisuudesta vai kulminoituuko tyytymättömyys vaihtoehtojen puutteeseen ja yksilöllisiin makumieltymyksiin? Kiinnostavia olisivat myös seurantatutkimukset aterian suunnitellun ravintosisällön ja asiakkaan nauttiman aterian ravintosisällön vertailu. Minkäverran terveellisiin valintoihin voidaan vaikuttaa aktiivisella ohjauksella, vaihtoehtojen rajaamisen sijaan? Mikä on nyky nuorille perinteistä kotiruokaa? Mitä nuoret syövät omissa kodeissaan? Pitäisikö tulevaisuudessa pyrkiä ateriovaihtoehtojen lisäämiseen ja tarkempaan laadun tarkasteluun myös niissä nuorten joukkoruokailuissa, jotka eivät kuulu korkeakouluruokasuosituksen piiriin? Alakohtaista tutkimustietoa kaivattaisiin lisää, liittymäpinta elintarviketeollisuuteen, ravitsemustieteisiin ja alkutuotantoon voisivat luoda mielenkiintoisia tutkimusasetelmia.

LÄHTEET

Aaltola, J & Valli, R. 2010a. Ikkunoita tutkimusmetodeihin 1. Metodien valinta ja aineiston keruu. 3. painos. Juva. WS Bookwell Oy.

Aaltola, J & Valli, R. 2010b. Ikkunoita tutkimusmetodeihin 2. Näkökulmia aloittavalle tutkijalle tutkimuksen teoreettisiin lähtökohtiin ja analyysimenetelmiin. 3. painos. Juva. WS Bookwell Oy.

Ahvenainen, J (2012) Huomisen ruoka – esitys kansalliseksi ruokastrategiaksi. Kehittyvä elintarvike nro 3/ 2012

Absetz, P & Jallinoja, P & Suihko, J & Bingham, C & Kinnunen, M & Ohrankämmen, O & Sahl, T & Pihlajamäki, H & Paturi, M & Uutela, A 2010. Varusmiesten ravitsemus ja muut elintavat sekä terveyden riskitekijät palveluksen aikana. Raportti 16 / 2010. Terveyden ja hyvinvoinnin laitos.

Brown, L & Edwards, J & Hartwell, H (2013). Eating and emotion; focusing on the lunchtime meal. British Food Journal. Vol. 115 No. 2, 2013 pp. 196-208

Blomqvist, Ulla. 2010. Ruokaturvallisuuden tulevaisuuden haasteet ammattikeittöissä 2020. Restonomi opinnäytetyö. Mikkelin ammattikorkeakoulu.

Elinkeinoelämän keskusliitto (EK). (2006) Palvelut 2020. Osaaminen kansainvälisessä palveluyhteiskunnassa. . Luku 5.4. Majoitus ja ravitsemispalvelut. ESR. Loppuraportti. Verkossa: www.ek.fi/palvelut2020/index.php. Viitattu 15.3.2013

EKOCENTRIA 2013 verkossa: <http://www.ekocentria.fi/> Viitattu 15.3.2013

EVIRA 2013. verkossa: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/> (viitattu 21.5.2013)

Fazer Food Service 2013. Verkossa; <http://www.fazer.fi/Palvelut/yrityksille/Fazerin-ruokailupalvelut/Miksi-Fazer-Food-Services-/> Viitattu 15.8.2013

Fogelholm, M 2012. Pohjoismaisesta ruokavaliosta terveyttä ympäristöä vaalien. Esitys FIDA:n ammattilaisseminaarissa 18.4.2012. Elintarvike- ja ympäristötieteiden laitos. WWF – UK: Livewell: a balance of healthy and sustainable food choices, 2011.

Haapanen, A., Hyrkkänen, S. & Korhonen, S. 2010. Julkisten ruokapalvelujen laa-
tukriteerit. FCG Finnish Consulting Group Oy ja Maa- ja metsätalousministeriö.
Helsinki.

Harmaala, M & Jallinoja N (2012) Yritysvastuu ja menestyvä liiketoiminta. Helsinki.
Sanoma Pro Oy.

Harper, C, Wood, L, & Mitchel, C. 2008. The provision of school food in 18 count-
ries. Verkossa: [http://www.childrensfoodtrust.org.uk/assets/research-
reports/school_food_in18countries.pdf](http://www.childrensfoodtrust.org.uk/assets/research-reports/school_food_in18countries.pdf). Viitattu 15.5.2013

Heikkilä, T. 2010. Tilastollinen tutkimus. Helsinki. Edita Prima Oy.

Heikkinen, V. 2013. Huomisen ammattikeittiöt. Esitys Ateria 13-tapahtumassa
5.11.2013. Verkossa; <http://www.julkinenateria.fi/File/597/heikkinen.pdf>. Viitattu
24.11.2013

Hirsjärvi, S & Hurme, H. 2011. Tutkimushaastattelu. Teemahaastattelun teoria ja
käytäntö. Tallinna: Raamatutrukikoda.

Ihalainen, Nina. 2012. Mikkelin ammattikorkeakoulu. Ammattikeittiöt suomessa
2025. Alustavia tutkimustuloksia. Esitys Fida ry:n ammattilaisseminaarissa
18.4.2012.

Järvelä, K., & Mäkelä, J. 2005. "kovin periaatteellista tämä ei ole" Kuluttajien ruo-
kavalinnat ja arjen toimintatavat. Artikkelit kulttajatutkimuskeskuksen vuosikirjassa
2005.

Kierrätyskeskus 2013. Verkossa:
[http://www.kierratyskeskus.fi/ymparistokoulu_polku/ymparistokasvatusmateriaaleja
/ymparistokasvatuksen_tueksi](http://www.kierratyskeskus.fi/ymparistokoulu_polku/ymparistokasvatusmateriaaleja/ymparistokasvatuksen_tueksi). Viitattu 15.5.2013

Kirveennurmi, A & Saarimaa, R & Mäkelä, J. 2008. Syödään leväpullia pimeässä.
Näkökulmia suomalaisen ruoan kulutukseen vuonna 2030. Tulevaisuuden tutki-
muskeskus. Turun kauppakorkeakoulu.

Kotro, J 2013. Kuluttajien toiveet ruokaketjun jäljitettävyydeltä ja läpinäkyvyydeltä.
Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus. Esitys Ateria 13 tapahtumassa,

5.11.2013. Helsinki. Verkossa; <http://www.julkinenateria.fi/File/591/kotro.pdf>. Viitattu 15.11.2013

Kuopio 2013. Verkossa; <http://www.kuopio.fi/web/opetus-ja-koulutus>. Viitattu 15.8.2013.

Lintukangas, S., Manninen, M., Mikola – Montonen, A., Palojoki, P., Partanen, M. & Partanen, R. 2007. Kouluruokailun käsikirja. Laatueväitä koulutyöhön. Opetushallitus. Helsinki.

Leijona Catering Oy 2013. Verkossa; <http://www.leijonacatering.fi/> Viitattu 15.8.2013

Leppänen, A 2012. Ruoan arvostus. Kvantitatiivinen seurantatutkimus ja kvalitatiivinen tutkimus suhtautumisesta ruokakulttuuriin, suomalaiseen ruokaan ja ruoan tekijöihin. Kuule Oy. Laatuketju. Verkossa
http://www.mmm.fi/attachments/mmm/tiedotteet/6CLAFipw7/Ruoan_arvostustutkimus_2012_kvanti_ja_kvali_Raportti_020912.pdf. Viitattu 13.5.2013

Luomu 2013. verkossa: <http://luomu.fi/miksi-luomua/> luettu 21.5.2013

Lönnqvist, A., Jääskeläinen, A. & Kujansivu, P. 2010. Palvelutuotannon mittaaminen johtamisen välineenä. Helsinki: Tietosanoma Oy.

Maa- ja metsätalousministeriö 2013. Lähiruokaa totta kai! Hallituksen lähiruokaohjelma ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020. Juvenes Print.

Mokka, R & Neuvonen, A. 2009. Olimme kuluttajia. Neljä tarinaa vuodesta 2023. Porvoo. WS Bookwell Oy.(kustantaja Tammi)

Mäki, Sabina 2013.LOHAS-kuluttajaryhmän merkitys kasvaa markkinoinnissa. Ekonomi 01 / 2013. Ekonomiliitto. Verkossa: <http://www.ekonomilehti.fi/lohas-on-muhiva-mahdollisuus-markkinoinnissa/> Viitattu 24.7.2013

Ojasalo, K., Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2009. Kehittämistyön menetelmät. Uudenlaista osaamista liiketoimintaan. Helsinki: WSOYpro OY.

Orme, J & Jones, M & Salmon, D & Weitkamp, E (2012) A process evaluation of student participation in a whole school food programme. Health education. Vol.113.No 3, 2013.pp168-182

Puolustusvoimat 2013. Verkossa;

http://www.mil.fi/nuortennetti/koulu_ja_ty_oikeudet-ja-velvollisuudet/asevelvollisuus/ viitattu 17.5.2013

Ruokasuomi 2013. verkossa:

<http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/ruokapalvelu.php>. Viitattu 18.4.2013

Sakky 2013. Verkossa;

<http://www.sakky.fi/fi/Kuntayhtyma/Palvelut/Ruokalistat/Sivut/koti.aspx>. Viitattu 15.8.2013

Seppänen, T & Viljanen, K 2009. Kunta voi suosia lähiruokaa. Verkossa;

<http://www.kunnat.net/fi/Kuntaliitto/media/tiedotteet/2009/07/Sivut/Kunta-voisuosia-lahiruokaa.aspx>. viitattu 12.5.2013.

Servica 2013. Verkossa; <http://www.servica.fi/yritys>. Viitattu 15.8.2013

Sodexo 2013. Verkossa; <http://www.sodexo.fi/sodexo-oy>. Viitattu 15.8.2013

Suomen kuluttajaliitto 2013. Verkossa:

http://www.kuluttajaliitto.fi/elintarvikkeet_ja_ravitsemus
Viitattu 11.4.2013

Sydänliitto 2013. Verkossa: <http://www.sydanliitto.fi/lautasmalli1>. Viitattu 11.4.2013

Vecchiarelli, S & Takayanaki, S & Neumann, C (2006) Students' Perceptions of the Impact of Nutrition Policies on Dietary Behaviors. Journal of School Health. December 2006, Vol. 76, No.10

Vikstedt T, Raulio S, Prättälä R, Joukkoruokailutyöryhmä. Julkisten ruokapalveluiden ravitsemuslaatu. Hankintailmoitusrekisteri tarkastelussa. Terveiden ja hyvinvoinnin laitos (THL). Raportti 18, Helsinki 2011.

Webropol Oy. Professional Statistics. 15.1.2013. pikaopas. Verkossa;

<https://www.webropolsurveys.com/MyWebropol/MyWebropol.aspx>

Webropol. Tulosten raportointi. 18.9.2012. Heikki Likitalo. Liiketalous. Kuopio-Verkossa; <https://www.webropolsurveys.com/MyWebropol/MyWebropol.aspx>

Åström, C 2013. Kunnat lähiruoan käyttäjinä- yhteistyöllä tuloksia. Esitys Ateria 2013- tapahtumassa 5.11.2013 Helsinki. verkossa;
<http://www.julkinenateria.fi/File/587/ahstrom.pdf>. Viitattu 22.11.2013

LIITE 1. Kyselytutkimus

Ruoan arvostus ja asenteet
nuorten ruokavalintojen taustalla

Kiitos kun päätit osallistua tähän kyselyyn. Vastaamalla olet mukana tutkimuksessa, jossa kartoitetaan kuopiolaisten nuorten ruoan valintaan vaikuttavia arvo- ja asenne tekijöitä.

Kyselyn vastaukset käsitellään luottamuksellisesti, eikä vastauksista voida yksilöidä ketään, joten anonymiteettiä on suojattu.

Yhteystietonsa jättäneiden kesken arvotaan kesän retkeilyyn sopivia tuotepalkintoja. Voittajiin ollaan yhteydessä henkilökohtaisesti.

Huomioi erilaiset vastausasteikot kysymyksittäin.

Taustatietoja

1. Sukupuoli

☐ Nainen ☐ Mies

2. Ikä

☐ alle 18 ☐ 18 - 20 ☐ 21 - 24 ☐ yli 24

3. Opiskelupaikka

☐ Lukio
☐ Savon ammatti- ja aikuisopisto
☐ Savonia ammattikorkeakoulu
☐ Itä-Suomen yliopisto
☐ Karjalan lennosto

Savon Catering tuottaa ateriapalveluja Savon ammatti- ja aikuisopistolle.
Servica tuottaa ateriapalveluja lukioille. Antell tuottaa ateriapalveluja Savonialle (Microkadun kampus) ja Sodexo tuottaa ateriapalveluja Savonialle (Opistotie ja Sairaalakatu).
Fazer Amica tuottaa ateriapalveluja Itä-Suomen yliopistolle.
Leijona Catering tuottaa ateriapalveluja Puolustusvoimille.

4. Käyttämäni opiskelijaravintolan ylläpitäjä on
Valitse vain yksi vaihtoehto

☐ Savon Catering
☐ Servica
☐ Antell
☐ Sodexo
☐ Fazer Amica
☐ Leijona Catering

5. Ruokavalioni on

- ☐ Normaali ☐ Kasvis- tai kasvispainotteinen ☐ Erityisruokavalio

6. Asun pääsääntöisesti

valitse vain yksi vaihtoehto

- ☐ yksin
☐ vanhempieni/vanhemman kanssa
☐ avio/avopuolisoni kanssa
☐ opiskelukaverini/kaverin kanssa
☐ joku muu, mikä _____

7. Maksan opiskeljaruokailusta itse

- ☐ kyllä ☐ ei

8. Olen kotoisin

valitse yksi parhaiten sopiva vaihtoehto

- ☐ pieneltä paikkakunnalta (asukkaita alle 20 tuhatta)
☐ keskipiiriltä paikkakunnalta (asukkaita 20 - 50 tuhatta)
☐ suurelta paikkakunnalta (asukkaita 50 -150 tuhatta)
☐ suurkaupungista (asukkaita yli 150 tuhatta)

9. Vanhempieni koulutustaso

valitse sopivin vaihtoehto, joka kuvaa vanhempieni suorittamaa ylintä tutkintoa

	isä	äiti
kansakoulu/peruskoulu	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
peruskoulu ja ammatillinen koulutus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
lukio ja ammatillinen koulutus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
opistotason koulutus/ammattikorkeakoulu	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
korkeakoulu/yliopisto	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
en osaa sanoa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Ruokavalinnat

10. Nautin arkisin (ma - pe) päivittäin yleensä

- ☐ aamupalan ☐ lounaan ☐ välipalan ☐ päivällisen ☐ iltapalan

11. Ruokailen opiskelijaravintolassa

- ☐ arkisin (ma - pe) päivittäin
☐ 3-4 kertaa viikossa
☐ 1-2 kertaa viikossa
☐ satunnaisesti
☐ en lainkaan

12. Jos en ruokaile opiskelijaravintolassa päivittäin (ma - pe), siihen on yleensä syynä valitse korkeintaan kolme eri vaihtoehtoa

- ☐ nautin lounaan jossakin muualla
☐ korvaan lounaan välipalalla esim. kahvilassa
☐ ostan mukaan otettavia tuotteita ja nautin ne opiskelun ohessa
☐ ruokailuun on pitkät jonot
☐ ruokailusta ei löydy minulle mieleistä vaihtoehtoa
☐ ruokailussa on melua ja tungosta
☐ aterian laatu ei houkuttele
☐ minulla ei ole varaa maksaa ruokailusta päivittäin
☐ en syö päivittäin lounasta lainkaan
☐ joku muu syy _____

13. Opiskelijaravintolassa on päivittäin tarjolla

- ☐ yksi pääruokavaihtoehto ☐ aina toisena vaihtoehtona kasvisruoka ☐ useita pääruokavaihtehtoja

14. Valitsen opiskelijalounaalla vaihtoehdoksi

	en kos- ian	harvoin	kerran viikossa	useam- min kuin kerran viikossa	en osaa sanoa
kalaa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
lämpimän kasvisruo- an	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pääruoaksi vain sa- laattia ja leipää	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

15. Valitsen opiskelijalounaalla

	en kos- kaan	harvoin	melko usein	usein aina	
ruokajuomaksi rasvatonta maitoa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ruokajuomaksi kevytmaitoa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ruokajuomaksi laktoositonta maitojuomaa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ruokajuomaksi piimää	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ruokajuomaksi vettä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
leipää ja levitettä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
salaattia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

16. Koostan ateriani lautasmallin mukaisesti

lautasmalli tarkoittaa aterian koostamista lautaselle siten, että puolet lautasesta täytetään salaattilla ja kasviksilla, neljäsosa perunalla, pastalla tai riisillä ja neljäsosa lihalla, kalalla tai muulla proteiinipitoisella lisäkkeellä.

- ☐ aina
☐ useammin kuin kerran viikossa
☐ kerran viikossa
☐ harvoin
☐ en juuri koskaan

Merkitys ja vaikutus valinnoilleni

17. Mielestäni

	täysin eri miel- tä	osittain eri miel- tä	en osaa sanoa	osittain samaa mieltä	täysin samaa mieltä
lounaan laatutaso vastaa odotuksiani	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
lounas on terveellinen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ruoka on hyvänmakuista	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
jos en ole tyytyväinen laatuun, annan palautet- ta	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
aterian tulisi sisältää paikallisia tuotteita	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
aterian tulisi sisältää suomalaisia tuotteita	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
teen terveellisiä ruokavalintoja	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ruokailutilanne on virkistävä lepoaika	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
opiskelijaruokailua arvostetaan ja siihen pa- nostetaan rahallisesti päättäjien taholta riittä- västi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
lounas on valmistettu ammattitaidolla, joten sen turvallisuuteen voi luottaa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

18. Olen kiinnostunut opiskelijalounaan

	täysin eri mieltä	osittain eri miel- tä	en osaa sanoa	osittai- n samaa nieltä	täysin samaa mieltä
Ravintosisällöstä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Terveellisyydestä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Raaka-aineiden alkuperästä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ruoan turvallisuudesta (esim. hygieeni- syys, jäljitettävyys, soveltuvuus)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Suomalaisuudesta	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Paikallisuudesta	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ympäristönäkökulmasta (esim. hiilijalanjäl- ki)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Eettisistä näkökulmista (esim. Reilukauppa, WWF)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

19. Arvostan ja minulle on tärkeää

	ei lain- kaan tärkeä	melko tärkeä	en osaa sanoa	tärkeä	erittäin tärkeä
Ruoan maku	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Aterian edullinen hinta (tai maksuttomuus)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Aterian täyttyvyys / riittävä annoskoko	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Aterian terveellisyys	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ateriaan käytettävien elintarvikkeiden alku- perä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ateriaan käytettävien elintarvikkeiden vas- tuullinen tuotantotapa (esim. tuotantoeläinten hyvinvointi)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ympäristönäkökulman huomioiminen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ateria on ammattitaidolla valmistettu	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Aterian nauttiminen yhdessä opiskelukave- reiden kanssa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hyvä palvelu	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ateria on tehty ravintolan omien reseptien mukaan / ei valmisruokaa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Mikäli opiskelijalounas on tällä hetkellä sinulle maksuton, arvioi tilanne siten, että maksaisit siitä itse.

20. Jos valittavanasi olisi kaksi laadultaan toisiaan vastaavaa ateriakokonaisuutta, toinen pääosin ulkomaisista tuontielintarvikkeista koostettu ateria ja toinen pääasiassa suomalaisista elintarvikkeista koostettu ateria, olisitko valmis maksamaan suomalaisesta kokonaisuudesta enemmän

	en maksaisi yhtään enemmän	maksaisin hivenen enemmän (muutama sentti/ateria)	en osaa sanoa	maksaisin jonkin verran enemmän (kymmeniä senttejä/ateria)	maksaisin reilusti enemmän
opikelijaravintolassa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
vapaa-ajan ravintolaruokailussa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
kotona valmistetusta aterasta (elintarvikekustannukset)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

21. Maksaisin enemmän ateristi tai tuotteesta, joka sisältää

	samaa mieltä	osittain samaa mieltä	en osaa sanoa	osittain eri mieltä	täysin eri mieltä
omalla paikkakunnalla tuotettuja tuotteita	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
luomutuotteita	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
suomalaisia tuotteita	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
vastuullisesti tuotettuja (esim. Reilu kauppa, vastuullisesti pyydetty kala)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
terveysvaikutteisia tuotteita (funktionaalinen)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
tunnettuja tuotemerkkejä, brändituote	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
persoonallisia, yksilöllisiä tuotteita	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ruokatrendien mukaisia tuotteita (esim. karppamiseen liittyvä)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

22. Minulta jää lounasaterialta syömättä

	lähes aina	usein	kerran viikossa	harvemmin kuin kerran viikossa	ei juuri koskaan
lämmintä pääruokaa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
perunaa, pastaa tai riisiä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
salaattia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
leipää	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ruokajuomaa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

23. jos ruokaa jää syömättä, siihen on syynä

	täysin samaa mieltä	osittain samaa mieltä	en osaa sanoa	osittain eri mieltä	täysin eri mieltä
otin liikaa, en jaksanut syödä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ruoka ei vastannut odotuksiani	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
en ehtinyt syödä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Odotukseni ja toiveeni

24. Opiskelijaravintolassa tulisi olla enemmän tarjolla

	täysin eri mieltä	osittain eri miel- tä	en osaa sanoa	osittain samaa mieltä	täysin samaa mieltä
suomalaisia tuotteita	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
oman paikkakunnan tuotteita	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
luomutuotteita	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
vastuullisesti tuotettuja tuotteita (esim. Reilun kaupan kahvi ja hedelmät)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
terveysvaikutteisia tuotteita	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
etnisiä vaihtoehtoja	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
perinteisiä kotiruokia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
yksilöllisiä ruokavaliovaihtoehtoja	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
terveystrendituotteita	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

25. Mielestäni opiskelijaruokailun tulevaisuudessa

	täysin samaa mieltä	osittain en samaa mieltä	osittain en osaa sanoa	osittain eri mieltä	täysin eri mieltä
aterian hinta nousee	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ruoka valmistetaan korkealla ammattitaidolla	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ruoka valmistetaan ravintolan omin reseptein valmisruokia välttämällä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
aterian laatu nousee	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
suomalaisia elintarvikkeita ei ole saatavana niiden heikon tuotannon ja korkean hinnan vuoksi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
yksilölliset ruokavaliot ovat vaihtoehto	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
terveysruokatrendit ovat vaihtoehto	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ruokaskandaalit (esim. hevosenlihakohu) ovat jatkuvia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ruoka-automaatit ovat vaihtoehto opiskelijalounaalle	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
median vaikutus ruokavalintoihini on merkittävä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
eettisen- ja ympäristönäkökulman huomioiminen on lailla säädetty velvollisuus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
maailmanlaajuisesti tunnetut elintarviketuotemerkit ovat syrjäyttäneet suomalaisten tuotteiden kysynnän	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
suomalaiset elintarvikealan yritykset ovat yhdistäneet voimavaransa ja luoneet tuotteistaan maailmanlaajuisen brändin	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Kiitokset vastauksistasi. Jätä halutessasi yhteystietosi palkintojen arvontaa varten. Voittajille ilmoitetaan henkilökohtaisesti kesän aikana.

Onnea arvontaan ja aurinkoista kesää!

Etunimi

Sukunimi

Matkapuhelin

Sähköposti

Oppilaitos

LIITE 2. Teemahaastattelurunko

Ruoan arvostus ja asenteet nuorten ruokavalintojen taustalla

Teemahaastattelu ruokapalvelutoimijoille kesäkuu 2013

Alkuun lyhyet esittelyt ja tieto / lupa haastattelun nauhoittamiselle

Luottamuksellisuuden vakuutus, yksittäisen toimijan vastauksia ei esitetä eriteltyinä tutkimustyössä. Teemahaastattelu tallenne ja muu materiaali tuhoetaan sen analysoinnin jälkeen. Haastattelut litteroidaan ja ne lähetetään haastateltaville omalta osaltaan tarkistettavaksi ennen niiden analysointia. Opinnäytetyö lähetetään tarvittaessa kokonaisuudessaan katsottavaksi haastateltaville ennen sen julkaisua.

KYSYMYKSET

TAUSTATIETOJA (julkiset tiedot)

1. Yrityksen koko, aterioiden päivässä
2. Toiminnan laajuus (toimipaikkojen määrä koskien opiskelu-ruokailua kuopiossa)
3. Ketjuohjaus, paikallisuus, kansainvälisyys, keskuskeittiö

RAVITSEMUSLAATU/ TERVEELLISYYS

1. Miten varmistutte aterian / aterioiden terveellisyydestä?
2. Miten varmistutte aterian ravintosisällöstä?
3. Ovatko asiakkaanne kiinnostuneita aterian ravitsemuksellisesta laadusta?
 - Miten se ilmenee?
4. Ohjataanko asiakasta terveellisiin ruokavalintoihin? miten?

TUOTELAATU/ RAAKA-AINEET JA TUOTEVALIKOIMAT

5. Miten ja miksi huomioitte raaka-aine valinnoissanne (elintarvikekilpailutus, hankinnat, asiakastarve, vastuullinen liiketoiminta?)
 - raaka-aineen alkuperän?
 - suomalaisuuden
 - paikallisuuden, lähiruoan
 - ympäristönäkökulmat (hiilijalanjälki)
 - eettiset näkökulmat (Reilu kauppa, WWF:n suositukset)
 - raaka-aineiden vastuulliset tuotantotavat (tuotantoeläinten hyvinvointi)

TUOTETURVALLISUUS

6. Kuinka varmistatte tuottamanne aterian
 - hygieenisuuden
 - soveltuvuuden eri ruokavalioihin
 - raaka-aineiden jäljitettävyyden
 - miten toimitte tuotteen takaisinvedoissa (tiedotus, prosessi)

ASIAKASTARPEIDEN TUNNISTAMINEN / TOIMINNAN KEHITTÄMINEN

7. Miten saatte palautetta asiakkailtanne
 - päivittäinen palaute (määrä, laatu, hyödynnettävyys)
 - asiakastyytyväisyyskyselyt (määrä, laatu, hyödynnettävyys)
 - muita tapoja?
8. Saatteko toiveita palautteissa / kyselyissä aterian tai sen sisältämien raaka-aineiden
 - suomalaisuudesta
 - paikallisuudesta
 - luomu-tuotteista
 - terveellisyydestä
 - yksilöllisyydestä
 - eettisyydestä
 - ympäristöystävällisyydestä
 - jalostusasteesta
9. Miten seuraatte lautasjätteen määrää? Miten sitä voidaan vähentää?
10. Mitkä asiat ovat mielestänne edellä keskustelluista teemoista (kohdassa7) tulevaisuudessa mahdollisuus toteuttaa nuorten ateriapalveluissa? mitkä ovat haasteellisimpia ja miksi?

Haluatteko kysyä tai sanoa jotain vapaasti tutkimuksesta tai siinä käsitellyistä aiheista

LIITE 3.

Tilastoarvot kysymyssarjoista Mielestäni, olen kiinnostunut ja arvostan minulle on tärkeää

ka=keskiarvo, lv= keskiarvon luottamusväli, Md=mediaani,

sd=keskihajonta

Vastaukset keskiarvon mukaisessa järjestyksessä suurimmasta pienimpään

Kysymys	n	ka	lv	Md	sd
35. Mielestäni: aterian tulisi sisältää suomalaisia tuotteita	501	1,23	1,15 – 1,31	1	0,89
36. Mielestäni: teen terveellisiä ruokavalintoja	501	0,99	0,92 – 1,06	1	0,85
37. Mielestäni: ruokailutilanne on virkistävä lepoaika	501	0,92	0,83 – 1,02	1	1,05
31. Mielestäni: lounas on terveellinen	501	0,84	0,76 – 0,92	1	0,90
34. Mielestäni: aterian tulisi sisältää paikallisia tuotteita	501	0,79	0,7 – 0,87	1	0,96
39. Mielestäni: lounas on valmistettu ammattitaidolla, joten sen turvallisuuteen voi luottaa	501	0,66	0,57 – 0,75	1	0,99
30. Mielestäni: lounaan laatu vastaa odotuksiani	501	0,40	0,3 – 0,51	1	1,18
32. Mielestäni: ruoka on hyvänmakuista	501	0,38	0,28 – 0,47	1	1,13
38. Mielestäni: opiskelijaruokailua arvostetaan ja siihen panostetaan rahallisesti päättäjien taholta riittävästi	501	0,26	-0,36 – -0,16	0	1,14
33. Mielestäni: jos en ole tyytyväinen laatuun, annan palautetta	501	0,44	-0,55 – -0,33	-1	1,28
Kysymys	n	ka	lv	Md	sd
41. Olen kiinnostunut opiskelijalounaan: Terveellisyydestä	501	0,99	0,9 – 1,08	1	1,04
43. Olen kiinnostunut opiskelijalounaan: Ruoan turvallisuudesta (esim. hygienisyys, jäljitettävyyys, soveltuvuus)	501	0,84	0,75 – 0,94	1	1,08
44. Olen kiinnostunut opiskelijalounaan: Suomalaisuudesta	501	0,66	0,57 – 0,76	1	1,09
40. Olen kiinnostunut opiskelijalounaan: Ravintosisällöstä	501	0,60	0,49 – 0,7	1	1,23
42. Olen kiinnostunut opiskelijalounaan: Raaka-aineiden alkuperästä	501	0,37	0,26 – 0,47	1	1,18
45. Olen kiinnostunut opiskelijalounaan: Paikallisuudesta	501	0,35	0,26 – 0,45	1	1,11
47. Olen kiinnostunut opiskelijalounaan: Eettisistä näkökulmista (esim. Reilukauppa, WWF)	501	0,12	-0,23 – -0,01	0	1,23
46. Olen kiinnostunut opiskelijalounaan: Ympäristönäkökulmasta (esim. hiilijalanjälki)	501	0,13	-0,23 – -0,03	0	1,18
Kysymys	n	ka	lv	Md	sd
49. Arvostan ja minulle on tärkeää: Ruoan maku	501	1,62	1,57 – 1,68	2	0,58
51. Arvostan ja minulle on tärkeää: Aterian täyttävyyys / riittävä annoskoko	501	1,38	1,31 – 1,44	1	0,73
50. Arvostan ja minulle on tärkeää: Aterian edullinen hinta (tai maksettavuus)	501	1,19	1,1 – 1,27	1	0,93
59. Arvostan ja minulle on tärkeää: Ateria on tehty ravintolan omien reseptien mukaan, ei valmisruokaa	501	1,16	1,08 – 1,24	1	0,91
52. Arvostan ja minulle on tärkeää: Aterian terveellisyys	501	1,12	1,04 – 1,19	1	0,89
57. Arvostan ja minulle on tärkeää: Aterian nauttiminen yhdessä opiskelukavereiden kanssa	501	1,08	1 – 1,16	1	0,92
56. Arvostan ja minulle on tärkeää: Ateria on ammattitaidolla valmistettu	501	1,03	0,96 – 1,1	1	0,81
58. Arvostan ja minulle on tärkeää: Hyvä palvelu	501	1,03	0,95 – 1,1	1	0,87
54. Arvostan ja minulle on tärkeää: Ateriaan käytettävien elintarvikkeiden vastuullinen tuotantotapa (esim. tuotantoeläinten hyvinvointi)	501	0,35	0,26 – 0,43	0	0,98
53. Arvostan ja minulle on tärkeää: Ateriaan käytettävien elintarvikkeiden alkuperä	501	0,28	0,19 – 0,37	0	0,99
55. Arvostan ja minulle on tärkeää: Ympäristönäkökulman huomioiminen	501	0,22	0,14 – 0,31	0	0,95

LIITE 4.

LIITE 4.				
Kysymykset maksaisiko enemmän suomalaisiata elintarvikkeista koostetusta ateriasta ja mistä maksaisi enemmän				
Ensimmäisessä kysymyssarjassa asteikko on -1(en maksaisi yhtään enemmän) - 3(maksaisin reilusti enemmän)				
Kysymys	ka	lv	Md	sd
5. Jos valittavanasi olisi kaksi laadultaan toisiaan vastaavaa ateriakokonaisuutta, toinen pääosin ulkomaisista tuontielintarvikkeista koostettu ateria ja toinen pääasiassa suomalaisista elintarvikkeista koostettu ateria, olisitko valmis maksamaan suomalaisesta kokonaisuudesta enemmän: kotona valmistetusta aterista (elintarvikekustannukset)	1,29	1,18 – 1,4	2	1,26
4. Jos valittavanasi olisi kaksi laadultaan toisiaan vastaavaa ateriakokonaisuutta, toinen pääosin ulkomaisista tuontielintarvikkeista koostettu ateria ja toinen pääasiassa suomalaisista elintarvikkeista koostettu ateria, olisitko valmis maksamaan suomalaisesta kokonaisuudesta enemmän: vapaa-ajan ravintolaruokailussa	1,27	1,16 – 1,38	2	1,26
3. Jos valittavanasi olisi kaksi laadultaan toisiaan vastaavaa ateriakokonaisuutta, toinen pääosin ulkomaisista tuontielintarvikkeista koostettu ateria ja toinen pääasiassa suomalaisista elintarvikkeista koostettu ateria, olisitko valmis maksamaan suomalaisesta kokonaisuudesta enemmän: opikelijaravintolassa	0,80	0,7 – 0,9	1	1,16
tässä kysymyssarjassa asteikko on -2 (täysin eri mieltä) - 2 (täysin samaa mieltä)				
6. Maksaisin enemmän aterista tai tuotteesta, joka sisältää: omalla paikkakunnalla tuotettuja tuotteita	0,63	0,2 – 0,4	1	1,17
7. Maksaisin enemmän aterista tai tuotteesta, joka sisältää: luomutuotteita	0,30	-0,22 – 0	0	1,25
8. Maksaisin enemmän aterista tai tuotteesta, joka sisältää: suomalaisia tuotteita	0,16	0,53 – 0,72	1	1,10
9. Maksaisin enemmän aterista tai tuotteesta, joka sisältää: vastuullisesti tuotettuja (esim. Reilu kauppa, vastullise	0,16	0,06 – 0,26	0	1,14
10. Maksaisin enemmän aterista tai tuotteesta, joka sisältää: terveysvaikutteisia tuotteita (funktionaalinen)	-0,11	0,06 – 0,26	0	1,14
11. Maksaisin enemmän aterista tai tuotteesta, joka sisältää: tunnettuja tuotemerkkejä, brändituote	-0,17	-0,73 – -0,54	-1	1,11
12. Maksaisin enemmän aterista tai tuotteesta, joka sisältää: persoonallisia, yksilöllisiä tuotteita	-0,64	-0,27 – -0,07	0	1,11
13. Maksaisin enemmän aterista tai tuotteesta, joka sisältää: ruokatrendien mukaisia tuotteita (esim. karppamisee	-0,82	-0,93 – -0,72	-1	1,18

LIITE 5.

LIITE 5. Toivoisin ateriapalvelujen valikoimiin enemmän ja mielipiteitä ateriapalvelujen tulevaisuudesta									
toivoisin enemmän valikoimiin	täysin eri n	osittain	en osaa s	osittain	täysin s	Yhteens	Keskiar	Mediaani	
perinteisiä kotiruokia	5,19%	10,98%	17,96%	40,52%	25,35%	501	0,70	1	
suomalaisia tuotteita	4,79%	12,18%	24,55%	40,12%	18,36%	501	0,55	1	
oman paikkakunnan tuotteita	5,79%	13,97%	29,74%	35,73%	14,77%	501	0,40	1	
yksilöllisiä ruokavaliövaihtoehtoja	6,79%	16,97%	30,54%	35,33%	10,38%	501	0,26	0	
terveysvaikutteisia tuotteita	8,38%	18,56%	27,15%	32,34%	13,57%	501	0,24	0	
vastuullisesti tuotettuja tuotteita (esim. Reilun kaupan kahvi ja he	9,18%	16,77%	32,93%	29,34%	11,78%	501	0,18	0	
luomutuotteita	9,98%	19,56%	33,33%	26,35%	10,78%	501	0,08	0	
etnisiä vaihtoehtoja	9,78%	17,37%	36,53%	29,54%	6,79%	501	0,06	0	
terveystrendituotteita	22,95%	22,95%	30,14%	17,76%	6,19%	501	-0,39	0	
ateriapalvelujen tulevaisuudessa									
	täysin sam	osittain	en osaa s	osittain	täysin e	Yhteens	Keskiar	Mediaani	
aterian hinta nousee	31,54%	36,73%	25,75%	2,79%	3,19%	501	0,91	1	
suomalaisia elintarvikkeita ei ole saatavana niiden heikon tuotar	8,38%	37,72%	36,93%	12,57%	4,39%	501	0,33	0	
ruoka valmistetaan korkella ammattitaidolla	8,78%	35,93%	33,53%	17,76%	3,99%	501	0,28	0	
yksilölliset ruokavaliot ovat vaihtoehto	5,59%	33,53%	34,73%	22,36%	3,79%	501	0,15	0	
eettisen- ja ympäristönäkökulman huomioiminen on lailla säädet	5,99%	27,54%	43,71%	16,37%	6,39%	501	0,10	0	
ruokaskandaalit (esim. hevosenlihakohu) ovat jatkuvia	7,78%	28,74%	36,13%	18,76%	8,58%	501	0,08	0	
ruoka valmistetaan ravintolan omin reseptein valmisruokia välttä	8,18%	26,75%	31,74%	25,35%	7,98%	501	0,02	0	
median vaikutus ruokavalintoihini on merkittävä	8,18%	28,94%	26,55%	20,76%	15,57%	501	-0,07	0	
maailmanlaajuisesti tunnetut elintarviketuotemerkit ovat syrjäyttär	3,99%	22,75%	38,92%	25,55%	8,78%	501	-0,12	0	
aterian laatu nousee	6,19%	19,36%	35,53%	28,34%	10,58%	501	-0,18	0	
terveysruokatrendit ovat vaihtoehto	3,79%	21,56%	37,52%	26,35%	10,78%	501	-0,19	0	
suomalaiset elintarvikealan yritykset ovat yhdistäneet voimavarar	1,40%	12,97%	50,70%	23,75%	11,18%	501	-0,30	0	
ruoka-automaatit ovat vaihtoehto opiskelijalounaalle	3,79%	21,56%	24,95%	28,74%	20,96%	501	-0,42	0	